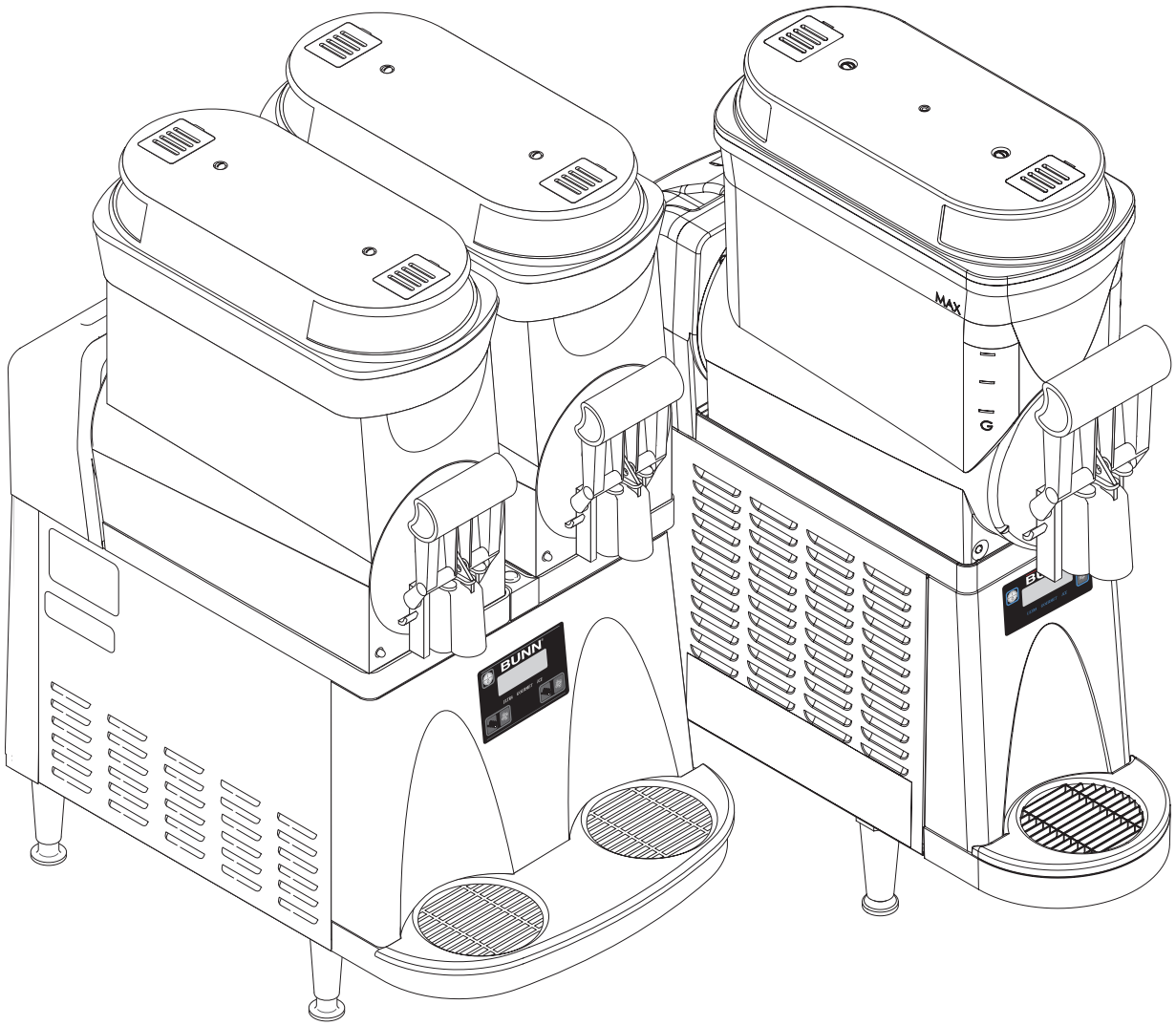
BUNN®

# ULTRA-1
# ULTRA-2

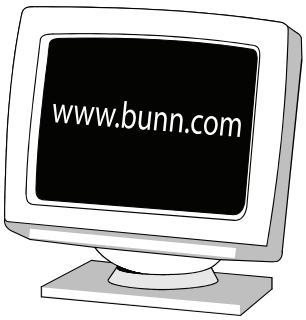



# INSTALLATION & OPERATING GUIDE


## BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9.

PHONE: (905) 841-2866 FAX: (905) 841-2775


To ensure you have the latest revision of the Operating Manual, or to view the Illustrated Parts Catalog, Programming Manual, or Service Manual, please visit the Bunn-O-Matic website, at www.bunn.com. This is absolutely FREE, and the quickest way to obtain the latest catalog and manual updates. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic Corporation at 1-800-263-2256.

45246.7000B 03/12 ©2011 Bunn-O-Matic Corporation

# BUNN-O-MATIC COMMERCIAL PRODUCT WARRANTY

Bunn-O-Matic Corporation of Canada ("Bunn") warrants equipment manufactured by it as follows:

1) Airpots, thermal carafes, decanters, GPR servers, iced tea/coffee dispensers, MCP/MCA pod brewers thermal servers and Thermofresh servers (mechanical and digital) - 1 year parts and 1 year labour.
2) All other equipment - 2 years parts and 1 year labour plus added warranties as specified below:
   a) Electronic circuit and/or control boards - parts and labour for 3 years.
   b) Compressors on refrigeration equipment - 5 years parts and 1 year labour.
   c) Grinding burrs on coffee grinding equipment to grind coffee to meet original factory screen sieve analysis - parts and labour for 4 years or 40,000 pounds of coffee, whichever comes first.

These warranty periods run from the date of installation. Bunn warrants that the equipment manufactured by it will be commercially free of defects in material and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within the applicable warranty period. This warranty does not apply to any equipment, component or part that was not manufactured by Bunn or that, in Bunn's judgement, has been affected by misuse, neglect, alteration, improper installation or operation, improper maintenance or repair, non periodic cleaning and descaling, equipment failures related to poor water quality, damage or casualty. In addition, the warranty does not apply to replacement of items subject to normal use including but not limited to user replaceable parts such as seals and gaskets. This warranty is conditioned on the Buyer 1) giving Bunn prompt notice of any claim to be made under this warranty by telephone at (905) 841-2866 or by writing to 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario, L4G 3T9. 2) if requested by Bunn, shipping the defective equipment prepaid to an authorized Bunn service location; and 3) receiving prior authorization from Bunn that the defective equipment is under warranty.

**THE FOREGOING WARRANTY IS EXCLUSIVE AND IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, CONDITION, WRITTEN OR ORAL, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING, BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF EITHER MERCHANTABILITY, MERCHANTABLE QUALITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE.** The agents, dealers or employees of Bunn are not authorized to make modifications to this warranty or to make additional warranties that are binding on Bunn. Accordingly, statements by such individuals, whether oral or written, do not constitute warranties and should not be relied upon.

If Bunn determines in its sole discretion that the defective equipment is covered by warranty, Bunn, at its exclusive option while the equipment is under warranty, shall either 1) provide at no charge replacement parts and/or labour (during the applicable parts and labour warranty periods specified above) to repair the defective components, provided that this repair is done by a Bunn Authorized Service Representative; or 2) shall replace the equipment or refund the purchase price for the equipment.

**THE BUYER'S REMEDY AGAINST BUNN FOR THE BREACH OF ANY OBLIGATION ARISING OUT OF THE SALE OF THIS EQUIPMENT, WHETHER DERIVED FROM WARRANTY OR OTHERWISE, SHALL BE LIMITED, AT BUNN'S SOLE OPTION AS SPECIFIED HEREIN, TO REPAIR, REPLACEMENT OR REFUND.**

In no event shall Bunn be liable for any other damage or loss, including, but not limited to, lost profits, lost sales, loss of use of equipment, claims of Buyer's customers, cost of capital, cost of down time, cost of substitute equipment, facilities or services, or any other special, incidental, consequential or punitive damages.

## RETURN POLICY

CONTACT PLANT FOR RETURN MATERIAL AUTHORIZATION. ALL RETURNS MUST BE AUTHORIZED BY BUNN-O-MATIC AND ARE SUBJECT TO A RETURN CHARGE.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, EasyClear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra are either trademarks or registered trademarks of Bunn-O-Matic Corporation.

## INTRODUCTION

This equipment dispenses granita-type and cold liquid drinks on demand from separate hoppers. Operating controls are accessible only through password protection.

## CONTENTS


Warranty ..... 2
Introduction ..... 3
Site Preparation, Electrical Requirements ..... 3
Initial Setup ..... 4
Operating Controls ..... 8
Using the Dispenser for Granita-Type Products ..... 10
Using the Dispenser for Cold Liquid Products ..... 10
Programming ..... 11
Other Recommendations For Your Dispenser ..... 15
Required Regular Maintenance ..... 15
Recommended Daily Cleaning ..... 16
Autofill Cleaning Instructions ..... 18
User Notices ..... 19


## SITE PREPARATION

The dispenser is very heavy. Place it on a sturdy counter or shelf capable of supporting at least 180 lbs. It is for indoor use only.

The dispenser must have at least six inches of space behind it. This space is needed for airflow, air filter removal, and cleaning. A clearance of at approximately six inches is recommended between the dispenser sides and the wall or another appliance. The dispenser performs better if not placed near any heating appliance. Leave some space so the dispenser can be moved for cleaning.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

**CAUTION** – Improper electrical installation will damage components. An electrician must provide electrical service as specified below.

**Model ULTRA-1 & 2**, This dispenser has an attached cordset and requires a 2-wire, grounded, individual branch circuit rated 120 volts ac, 15 amp, single phase, 60 Hz. The mating connector must be a NEMA 5-15R.
*(Refer to the dataplate for exact electrical requirements.)*

**Model ULTRA-1A & 2A**, This dispenser has an attached cordset and requires a 2-wire, grounded, individual branch circuit rated 230 volts ac, 10 amp, single phase, 50 Hz. *(Refer to the dataplate for exact electrical requirements.)*

**Model ULTRA-1B & 2B**, This dispenser has an attached cordset and requires a 2-wire, grounded, individual branch circuit rated 100 volts ac, 10 amp, single phase, 50 Hz. *(Refer to the dataplate for exact electrical requirements.)*

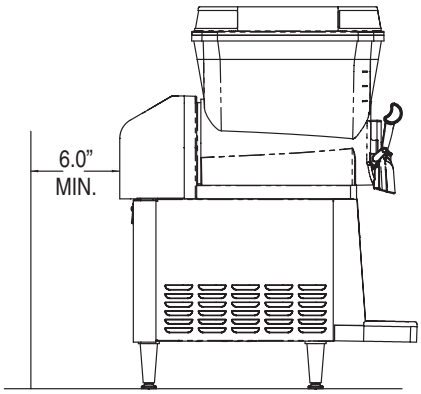
**NOTE –** Bunn-O-Matic does not recommend the use of any extension cord with these dispensers.

## CE REQUIREMENTS

- This appliance must be installed in locations where it can be overseen by trained personnel.
- For proper operation, this appliance must be installed where the temperature is between 5°C to 35°C.
- Appliance shall not be tilted more than 10° for safe operation.
- An electrician must provide electrical service as specified in conformance with all local and national codes.
- This appliance must not be cleaned by water jet.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given instructions concerning use of this appliance by a person responsible for its safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- If the power cord is ever damaged, it must be replaced by the manufacturer or authorized service personnel with a special cord available from the manufacturer or its authorized service personnel in order to avoid a hazard.
- Machine must not be immersed for cleaning.

## INITIAL SETUP

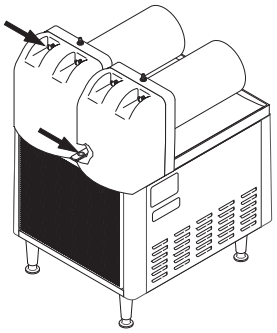
**CAUTION –** The dispenser is very heavy! Use care when lifting or moving it. Use at least two people to lift or move the dispenser.



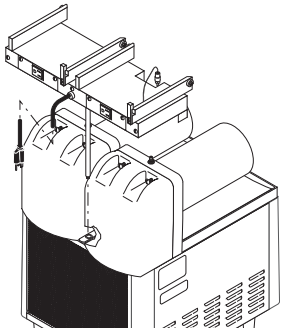

**1.** Set the dispenser on a sturdy counter top. The dispenser requires a minimum of 6.0" air clearance at the rear of the dispenser. For optimum performance, **do not** let warm air from surrounding machines blow on the ULTRA dispenser.

**NOTE –** The dispenser should be level or slightly lower in front for proper operation.

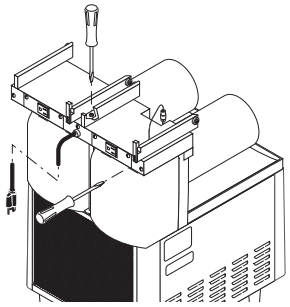
**2.** Remove all shipping material, including the compressor support eyebolt, the cooling drum supports, the "Do Not Lift Here" signs from the cooling drums, and the "Rinse Before Using" signs from the hopper(s). **For models without PAF (Powder Auto-Fill), proceed to step #7.**



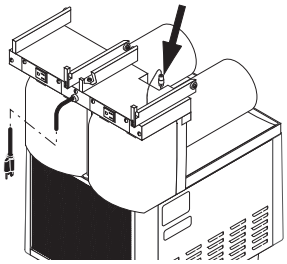
**3.** Remove the rear plastic plug from the trim strip between the hopper drip trays and loosen the auger motor cover screws.



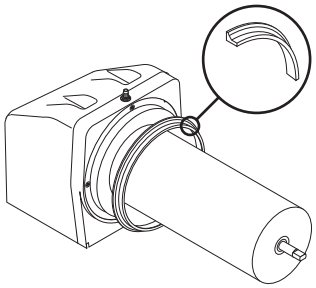
**4.** Place PAF platform assembly on top of the motor covers and install support rod into hole in trim strip.



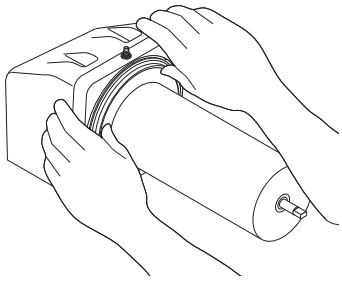
**5.** Tighten support rod from top of platform. Retighten motor cover screws.



**6.** Plug RCA cord into ULTRA base unit. Proceed with steps 7 thru 12.

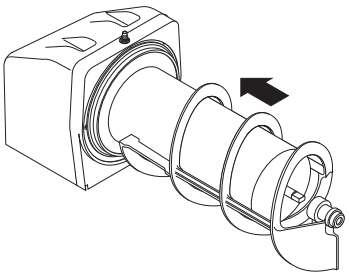


**7.** Install each hopper seal over the flange at the rear of the cooling drums as shown.

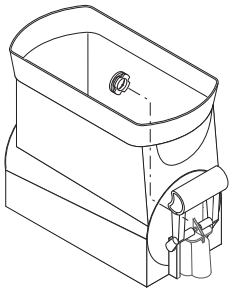


**8.** Press the seals firmly into place.

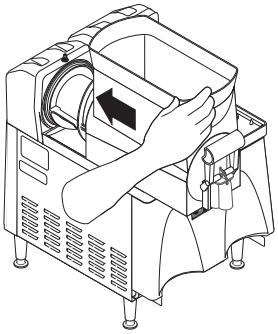
## INITIAL SETUP (CONT.)



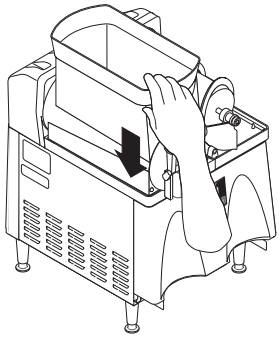
**9.** Align the auger shaft with the flat fin of the auger. Push the augers as far as they will go and rotate them so the flat fin is facing up.



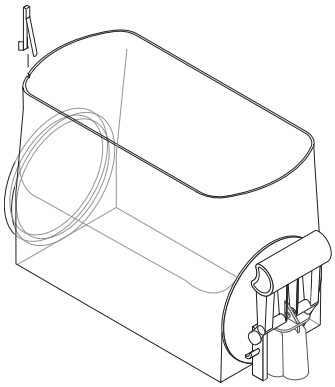
**10.** Install auger nose bushing into inside front of hopper.



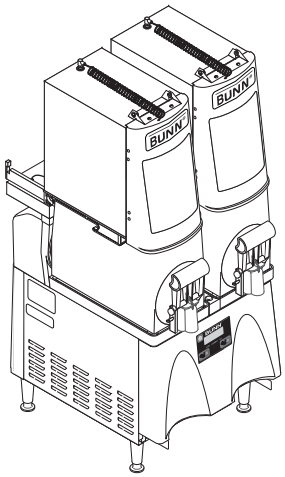
**11.** Thoroughly rinse the hoppers and install them over the augers and cooling drums.



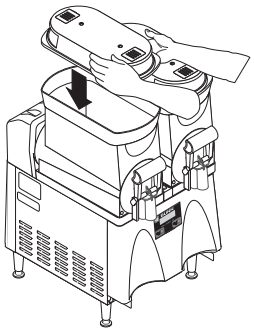
**12.** Slide the hopper(s) into place and push down until the hopper lock plunger snaps into place. For models without PAF, proceed to step 15.



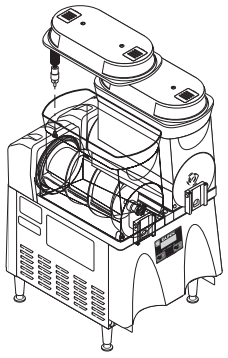
**13.** For models with PAF, install level probes into slots at top rear of PAF hoppers.



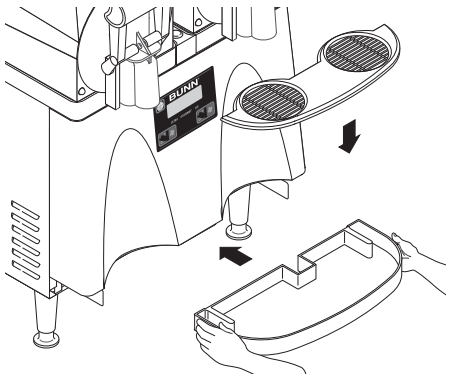

**14.** Install PAF unit onto platform and plug power cord into rear of platform. Plug platform power cord into proper outlet. (Refer to PAF manual for water connections)(Proceed to step 17)



**15.** Set the lid(s) on the hopper(s). Lift slightly and slide back or front for filling.

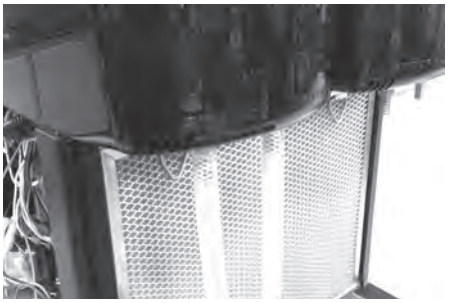


**16.** Plug in the hopper lid lamp cord(s).




**17.** Assemble the drip tray.

# INTERNAL BRIXING SYSTEM SETUP INSTRUCTIONS

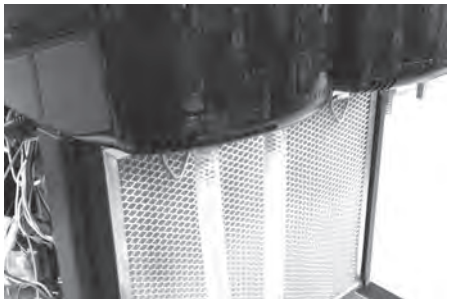


1. Connect syrup supply lines from BIB system. Connect water lines from source. NOTE: Connection points for these are marked on the rear of the motor cover.

2. Install hoppers onto machine and slide probes onto hoppers into slots provided.

3. Route the tubes from the motor cover together and connect to hopper fitting.

4. Slide hopper fitting into place in the slot on the hopper.



5. Install customer supplied pump system. Turn on pump system and water supply. Check all tubing connections for leaks.

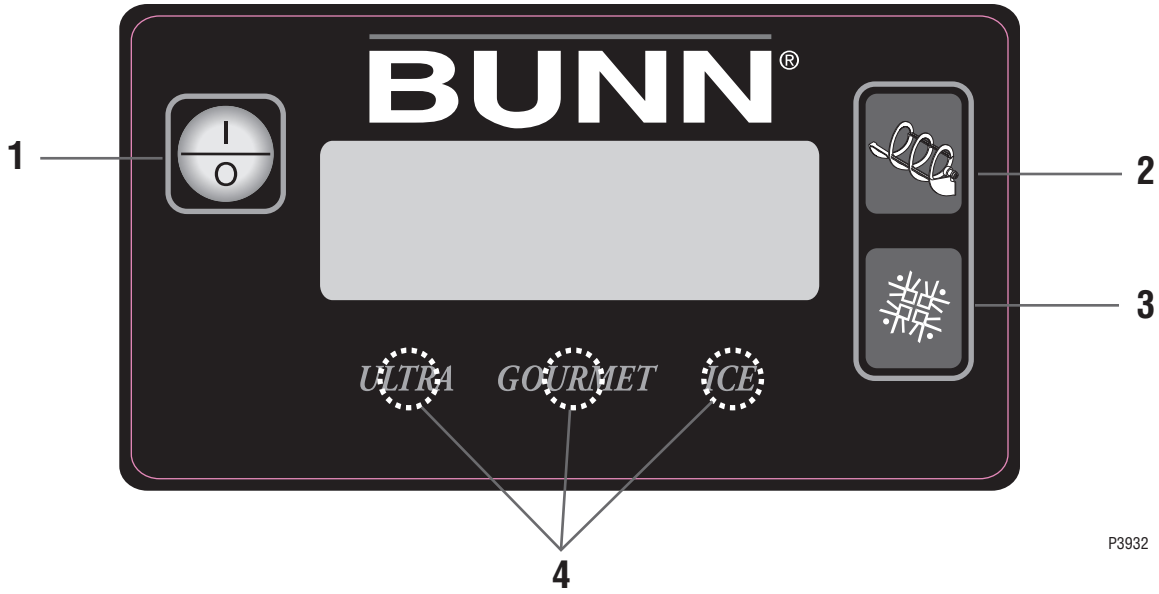
# INTERNAL BRIXING SYSTEM BRIX ADJUSTMENT INSTRUCTIONS

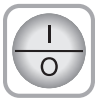
1. Apply power to machine and turn on by pressing the power button.
2. Enter the display menu by pressing the “Gourmet” button for about 5 seconds. Press and release “Gourmet” button to step through the menu to the “Test Refill” screen. Press and release the “Ice” button to select **YES**.
3. The Activate Valve screen will allow you to test the pumping and refill circuit. Press and hold the ULTRA button to activate the left refill system. Confirm that the left side is filling when the ULTRA button is pressed. Release the ULTRA button to stop the filling process. Repeat this process for the right side by pressing the ICE button to test. Check for leaks at the hoses while pumping system is running.
4. Run each side until water and product are flowing freely.
5. Take a sample from each side (directly from the tubes going into the hopper) to check for proper brix ratio.
6. Make adjustments to the brix/ratio by turning the screw/valve adjuster on the water side at the top of the motor cover. Turning the screw clockwise will decrease the water flow. Counter-clockwise will increase the water flow. The flow rate on the syrup side is not adjustable.
7. Once the testing is complete, exit the programming menu.
8. The auto fill feature can be turned on by pressing the auger button for each side until the display reads “AUGER REFILL ON”.

**NOTE:** Some models also include a “Delay Refill” option. This feature is used to dose in small amounts of new product while delaying between doses. This can help the already frozen product from becoming deluted and not ready to serve. These delay and fill times are to be determined and set based on each application as desired by the end user.

# OPERATING CONTROLS
# ULTRA-1

There are three of these switches that will be used for the operation of the dispenser.




1.  switch (upper left corner of the control pad)

This switch is the ON/OFF toggle switch which powers up the dispenser and the LCD display. When ON the Date and Time toggle back and forth continously except during programming.

2. (upper right corner)

This is used to turn the auger motor to AUGER ON, AUGER OFF or AUGER REFILL ON. (Refill only applicable when installed)

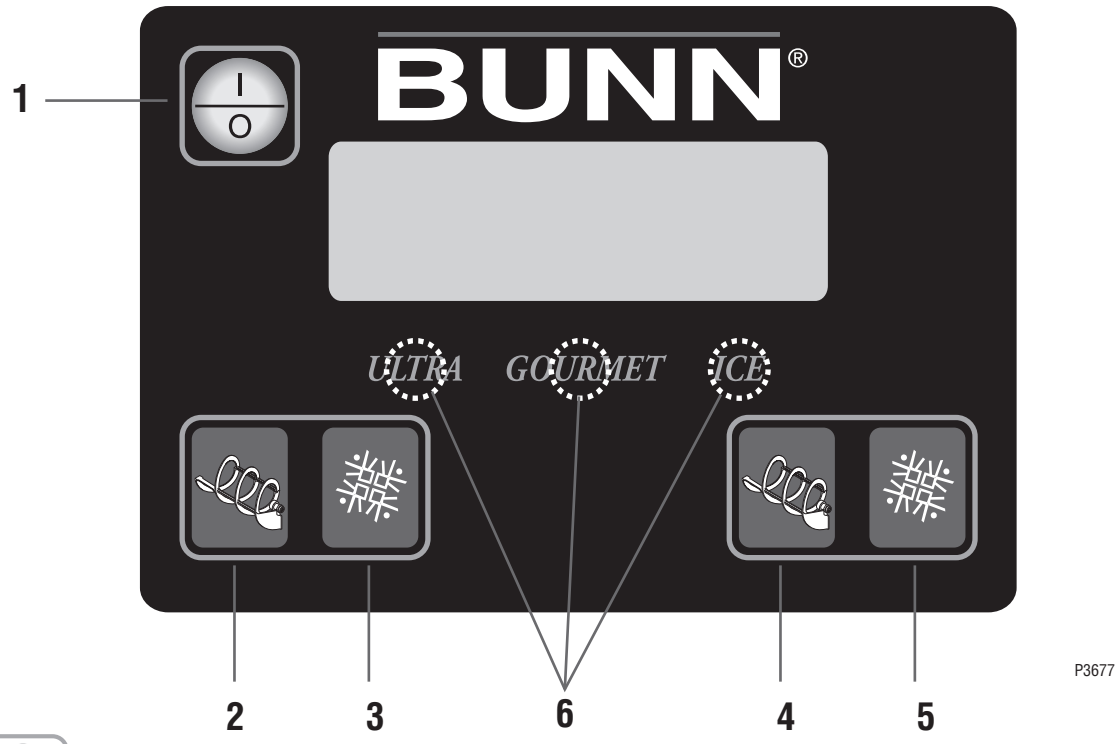
3. (lower right corner)

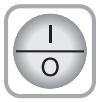
This is used to turn the ice control to OFF, ICE or CHILL.

4. Hidden buttons used for Programming.

# OPERATING CONTROLS
## ULTRA-2

There are five of these switches that will be used for the operation of the dispenser.




1.  switch (upper left corner of the control pad)

This switch is the ON/OFF toggle switch which powers up the dispenser and the LCD display. When ON the Date and Time toggle back and forth continously except during programming.

2. (bottom left corner)

This is used to turn the left side auger motor to AUGER ON, AUGER OFF or AUGER REFILL ON. (Refill only applicable when installed)

3. (bottom left corner)

This is used to turn the left side ice control to OFF, ICE or CHILL.

4. (bottom right corner)

This is used to turn the right side auger motor AUGER ON, AUGER OFF or AUGER REFILL ON. (Refill only applicable when installed)

5. (bottom right corner)

This is used to turn the right side ice control to OFF, ICE or CHILL.

6. Hidden buttons used for Programming.

## USING THE DISPENSER FOR GRANITA-TYPE PRODUCTS

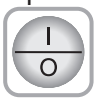
1. Lift the lid slightly for the selected hopper and slide back to gain access to the hopper.
2. Place the pre-mixed liquid product in the selected hopper.
3. a. Press and release the (ON/OFF) switch to power on the dispenser.

   b. Press and release the appropriate (ON/OFF) switch to start the Auger Motor and to turn on AutoFill when applicable.

   c. Press and release the (OFF/**ICE**/CHILL) switch and select ICE to begin the cooling process for the selected hopper.
4. Wait for the liquid to freeze to the desired consistency.

**HINTS –** Bunn-O-Matic recommends that the product in the dispenser be thawed each day, usually overnight. The ice granules get too large and a consistent product is difficult to maintain if left frozen for an extended period of time. Set the NIGHT mode for a few hours each night and return it to the DAY mode when the product has thawed sufficiently. You'll know it is in the NIGHT mode because the display will indicate NIGHT MODE, and the hopper light(s) will turn off.

## USING THE DISPENSER FOR COLD LIQUID PRODUCTS

1. Lift the lid slightly for the selected hopper and slide back to gain access to the hopper.
2. Place the pre-mixed liquid product in the selected hopper.
3. a. Press and release the  (ON/OFF) switch to power on the dispenser.

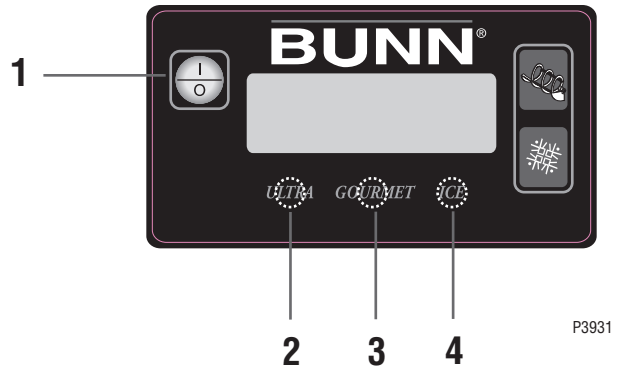
   b. Press and release the appropriate (ON/OFF) switch to start the Auger Motor and to turn on AutoFill when applicable.

   c. Press and release the (OFF/ICE/**CHILL**) switch and select CHILL to begin the cooling process for the selected hopper.
4. Wait for the liquid to cool.

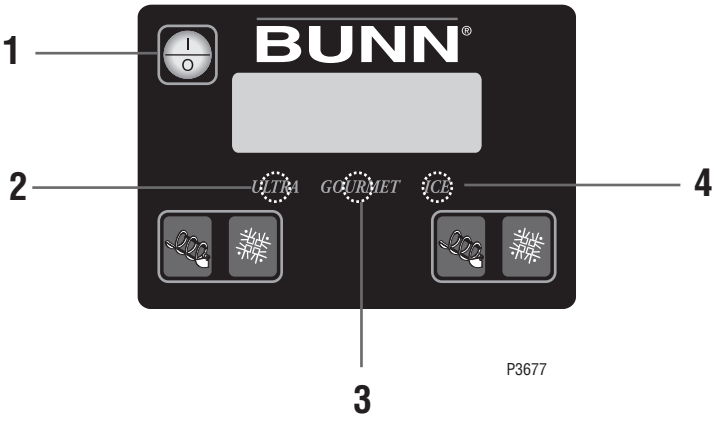
## PROGRAMMING

Using the menu-driven display on the front of the dispenser, the operator has the ability to alter or modify various parameters such as beverage consistency and set day/night “ON/OFF” times. The operator is also prompted to check a variety of periodic service functions or even a step-by-step cleaning routine. There is also the opportunity to return all changes back to factory default settings.

Access to most controls can be password protected to allow only qualified personnel to make changes.




**ULTRA-1**




**ULTRA-2**

## PROGRAMMING SWITCHES

To access the programming mode, and to scroll through the different function screens, hidden programming switches are used. There are three of these switches that will be used for the setup of the dispenser.

1. **I/O** switch (upper left corner of the control pad)
   This switch is the ON/OFF toggle switch which powers up the dispenser and the LCD display. This switch is also used as back up switch in menu mode.

2. **“ULTRA”** (left under display)
   When prompted by a selection from the menu to answer yes or no, the “ULTRA” switch is used to answer “NO” or (-) minus.

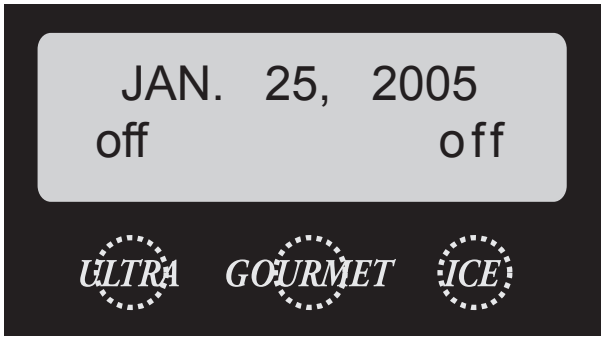
3. **“GOURMET”** (center under display)
   Press and hold this switch 5 seconds to access the Menu Function Index. This switch is also used as “NEXT” to scroll through the functions.

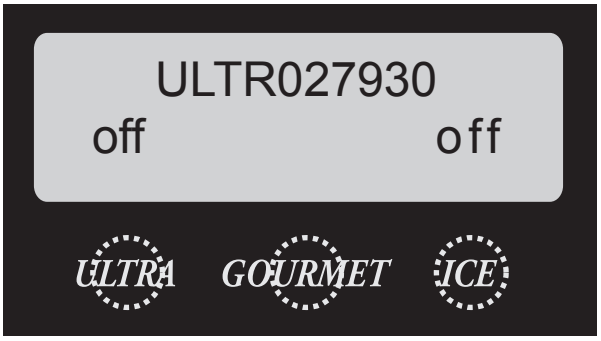
4. **“ICE”** (right under display)
   When prompted by a selection from the menu to answer yes or no, the “ICE” switch is used to answer “YES” or (+) plus.

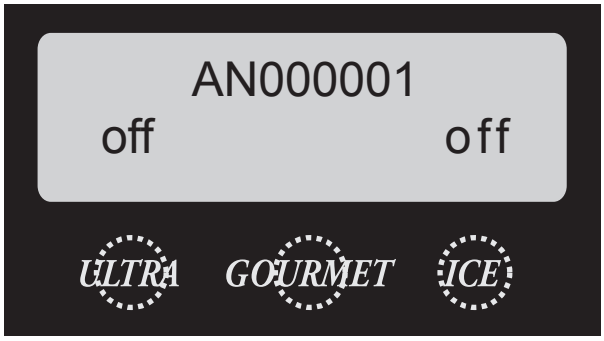
## PROGRAMMING THE DISPENSER

During normal operations, the Date, the Time, and the Serial Number toggle back and forth continuously. The following function screens are in the order they appear from the menu display. Each screen will have instructions and procedures to program the various functions of the dispenser.

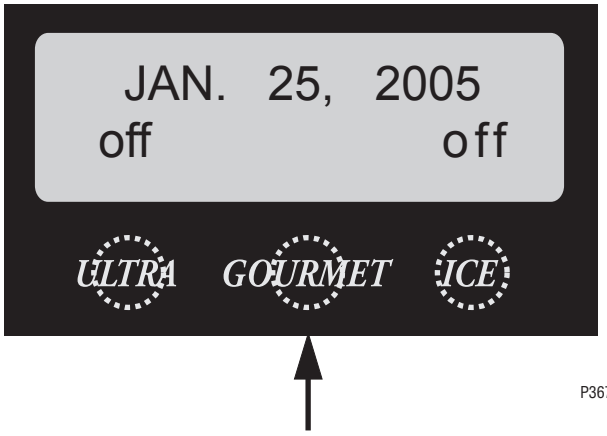
HOME SCREEN
Displays the TIME, DATE, SERIAL NUMBER and ASSET NUMBER which toggle back and forth continuously.




MENU FUNCTION INDEX
Press and hold for five seconds the GOURMET hidden switch to enter into the Menu Function Index. The screens on the following page are in order that they appear from the menu display. Pressing NO (“ULTRA”) or NEXT (GOURMET”) will advance to the next function. Press ON/OFF (“I/O”) will back up to the previous screen. A one minute time out will return to the Home Screen.




P3678

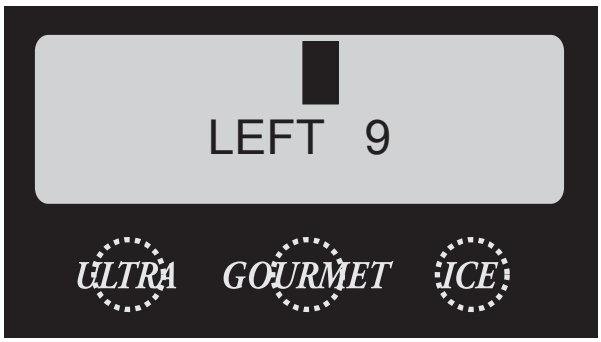
## PROGRAMMING THE DISPENSER (Cont.)

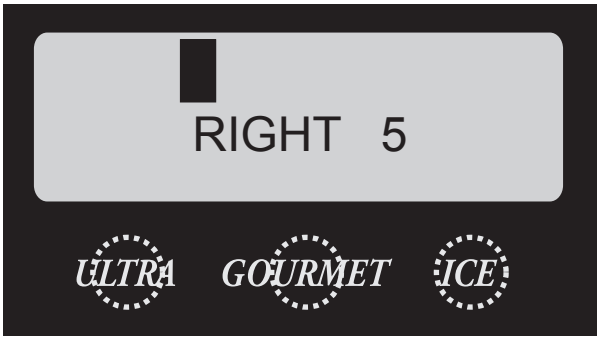
Set Consistency

This function allows the operator to adjust the ice consistency, or torque of each auger when answered YES ("ICE"). Two screens will appear for left and right. The operator can scroll through a range of a minimum of 1 (ULTRA) to a maximum of 16 (ICE). Factory default is 10.

**NOTE:** ULTRA-1 models will only have one adjustment screen.

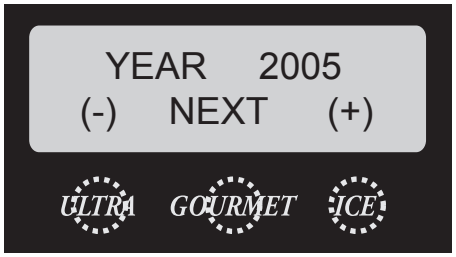
P3678

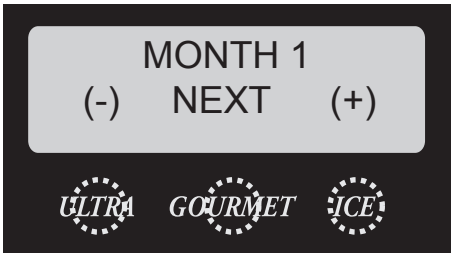


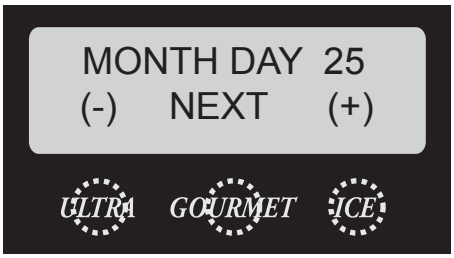



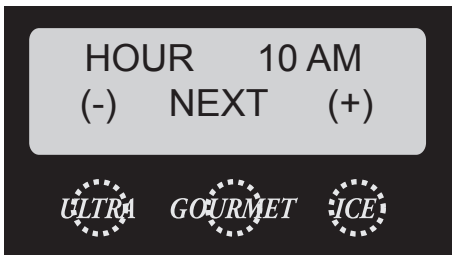

Set Time and Date

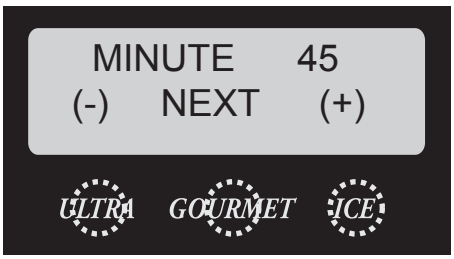
Selecting YES (ICE) allows the operator to set the DATE (YY MM DD) and TIME (HR MIN SEC) for display on the Home Screen.

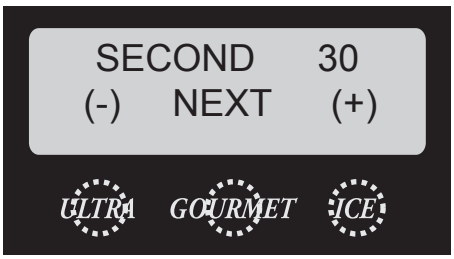


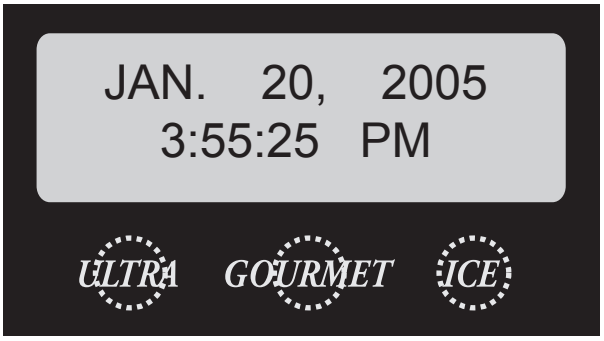
## PROGRAMMING THE DISPENSER (Cont.)

Set Night Time/Set Day Time

The setting of the Day/Night mode allows the dispenser to "power down" during off hours. The bottom corners displaying "ICE" will change to "CHILL" during the night mode. During the night mode, the product will be kept chilled to below 35°F. "ICE" reading will return after night mode elapses. With "OFF" representing 12:00 AM, the operator can scroll to the times desired for the night time mode to begin and end.

Install Date

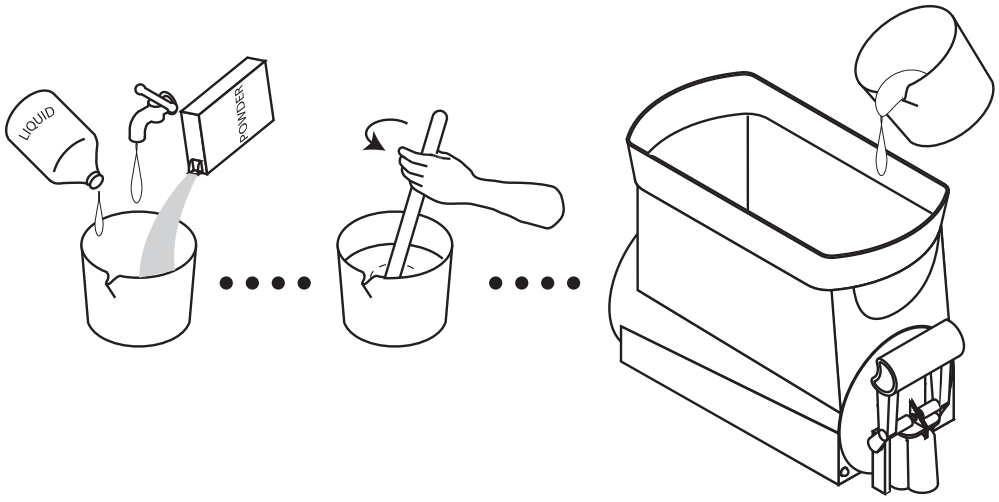
The following three screens will scroll after advancing past the function "Restore Defaults". The Install Date and Time is recorded when the dispenser is powered on for the first 100 hours. The Install Date and Time cannot be reset and is stored in permanent memory.



**NOTE:** Several other menu functions are included in this dispenser. Please refer the Programming Manual available on the Bunn website at **www.bunn.com**

## OTHER RECOMMENDATIONS FOR YOUR DISPENSER

- Whether liquid concentrate or granulated powder, all product must be thoroughly mixed BEFORE adding it to the hoppers.




- For best results with granita-type products, use only products with an apparent brix of 12 or higher. Some products may work with an apparent brix as low as 9. Your experimentation with other products will be the best guide in this area. Using products with a brix lower than 12 may cause physical damage to the equipment drive system.
- Keep the pre-mixed liquid product refrigerated. This reduces cooling/freezing time in the dispenser.
- Keep the hoppers topped-off during peak serving periods. Add pre-mixed liquid product as it is dispensed. This reduces the cooling/freezing time and assures you of always having product ready to dispense.
- Keep the product level in the hoppers higher than the auger. If the auger is exposed, air will become entrapped in the mixture resulting in a clouded foamy consistency. This condition could also cause physical damage to the equipment drive system.
- You may find it beneficial to turn down the ice controls to keep the ice granules from growing too large. Refer to *Programming The Dispenser* on page 10 for Setting the Consistency.
- Some products freeze at a lower temperature than others. You may notice frost or ice on the hoppers. This is normal and should not be a concern.
- Humidity in the air may cause sweating on the outside surfaces of the hoppers. This is to be expected and should not be a concern. The drip trays beneath the hoppers will capture this and cause it to flow to the lower drip tray for disposal.
- Some noises are to be expected during normal operation of the dispenser. By becoming familiar with the noises made during normal operation, you will be better able to listen for problems.

## PREVENTIVE MAINTENANCE

Bunn-O-Matic® Corporation recommends that preventive maintenance be performed at regular intervals. Maintenance should be performed by a qualified service technician. For Technical Service, contact Bunn-O-Matic® Corporation at 1-800-263-2256.

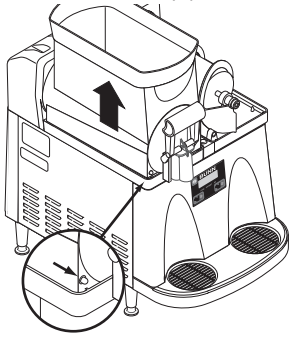
**NOTE: Replacement parts or service caused by failure to perform required maintenance is not covered by warranty.**

| Cycle (months) | Item |
|---|---|
| 6 | Replace hopper drum seal. |
| 6 | Replace faucet seal. |
| 6 | Inspect auger shaft for abnormal wear. |
| 6 | Replace the auger shaft bushing |
| 6 | Replace the cooling drum seal. |
| 6 | Lubricate the motor shaft and motor shaft groove. |
| monthly | Clean condenser air filter. |
| 6 or as needed | Clean condenser coil. |
| 6 or as needed | Inspect and clean the condenser fan. |
| 6 | Inspect, clean, or replace the hopper tray drain tubes. |

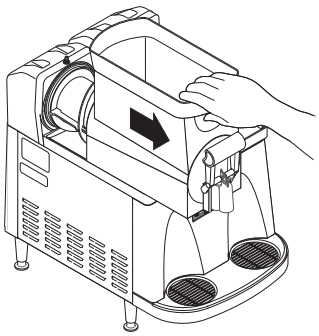
## RECOMMENDED CLEANING (ULTRA-2 shown)

**Frequency of cleaning should be as directed by the product manufacturer.**

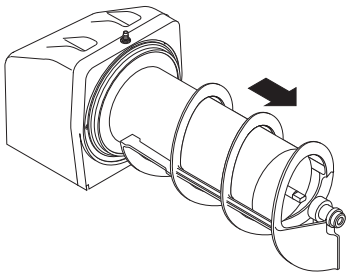
**1.** Turn cooling to OFF selection. Empty all product from the hopper(s). Turn auger to OFF selection. Disconnect the hopper lid lamp cord(s) and remove the lids. On models with autofill, disconnect fill hoses and level probe from hopper.



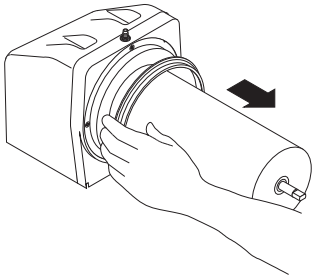
**2.** Depress the hopper lock plunger. Lift the hopper up slightly.



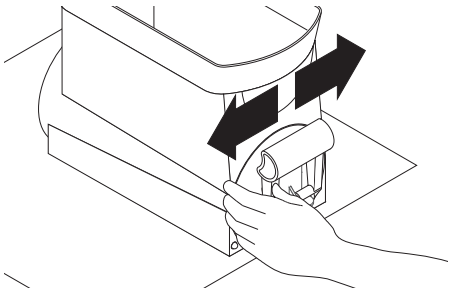
**3.** Pull forward to remove.



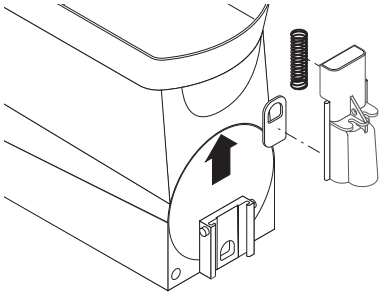
**4.** Pull the auger from the cooling drum.



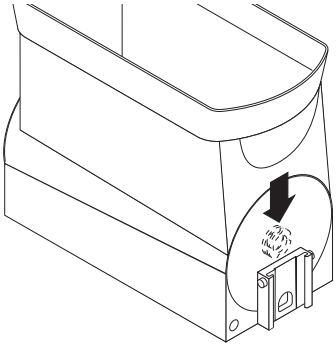
**5.** Remove the cooling drum seal from the rear of the drum.



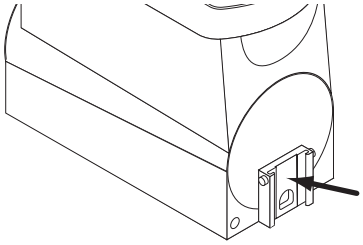
**6.** **Caution:** The faucet valve is under spring tension. Spread one side of the handle first, then the other and disconnect from the hopper.



**7.** Carefully slide the faucet valve up to remove the spring and faucet seal. Extra care should be taken when handling the seal to prevent damage. Do not fold the seal as this will cause damage to the Teflon® sealing surface.



**8.** Remove the auger nose bushing from inside the hopper.



**9.** Care must be taken to ensure this surface does not get scratched during cleaning. Deep scratches could cause leakage around the seal.

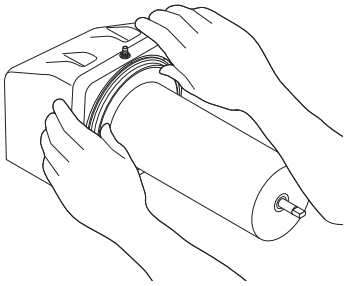
**10.** Place all parts in a clean sink with mild hot water (120°F) and sanitizer solution. Allow all parts to soak for at least 5 minutes. Carefully wash all components with a clean wash cloth in the hot water and sanitizer solution. Use a clean, soft bristle brush as needed for the smaller components and tight areas. **Do not immerse hopper lids.** Use a commercial sanitizer that has 100 ppm of available chlorine with a concentration level of at least 3% available chlorine (KAY-5 Sanitizer). Follow the sanitizer's mixing instructions to ensure 100 ppm of available chlorine.

**11.** Wash the drums, hopper drip trays, top covers, and outer enclosure using a clean wash cloth that has been dampened in the hot water and sanitizer solution. Pay particular attention to the shaft area and make sure it is thoroughly cleaned and sanitized.

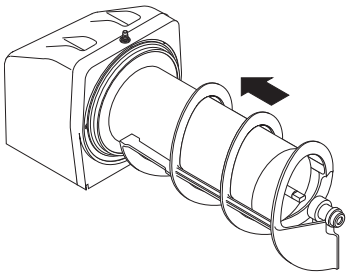
**12.** Thoroughly rinse all surfaces with a clean wash cloth that has been dampened with hot water. Wipe dry with a clean dry wash cloth before reassembling the dispenser.

**NOTE –** Although most parts are dishwasher safe, they may be affected by the chemicals in some commercial sanitizing agents. Do not place the hopper nor hopper lids in a dishwasher. Rinse thoroughly before assembly.

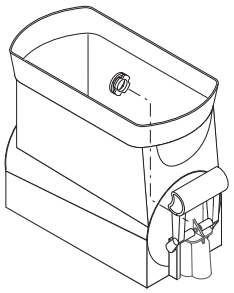
## ASSEMBLY FOLLOWING CLEANING



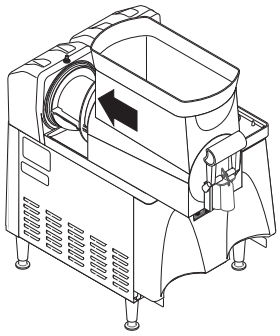
**1.** Install the seal(s) over the flange at the rear of the cooling drum(s) and press the seal(s) firmly into place as shown.



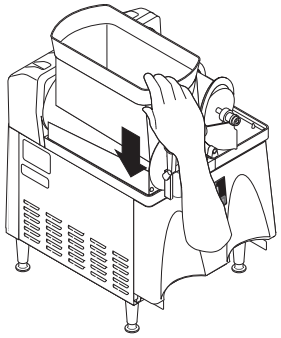
**2.** Align the auger shaft(s) with the auger(s). Push the auger(s) as far as they will go and rotate so the flat face of the auger shaft is aligned with the flat face of the auger nose.



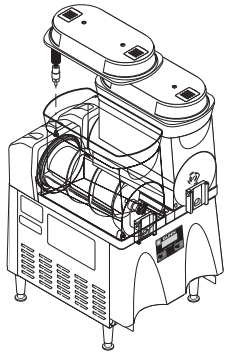
**3.** Install auger nose bushing into inside front of hopper.



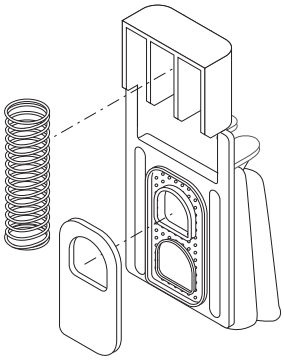
**4.** Thoroughly rinse the hopper(s) and install over the auger(s) and cooling drum(s).



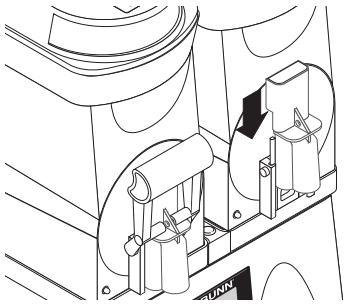
**5.** Slide into place and push down until the hopper lock plunger(s) snap into place. On models with autofill, reconnect fill hoses and level probe to hopper.



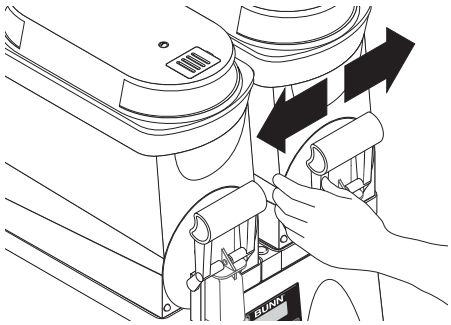
**6.** Set the lids on the hopper(s) and plug in the hopper lid lamp cord(s).



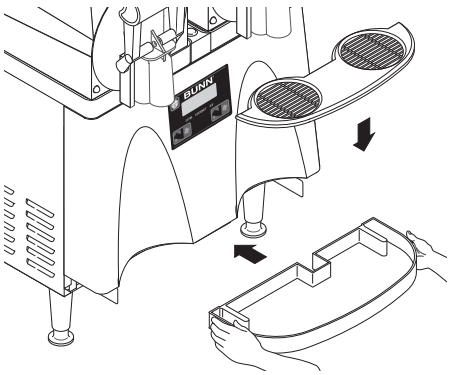
**7.** Position the faucet seal and return spring in the faucet valve.



**8.** Slide the faucet valve assembly into place on the hopper.



**9.** Press down on the valve to compress the spring. Position the faucet handle over the faucet valve one side at a time and snap into place on the hopper.




**10.** Assemble the drip tray.

**11.** Turn ON augers and cooling function to desired settings.

## Auto-fill Cleaning Instructions
## (With Brixing Pump Installed)

**Materials required**

1. Non-sudsing liquid detergent (such as common household automatic dishwasher liquid detergent).
2. Household bleach (Sodium chloride solution: 5.25%) or equivalent.
3. Clean five (5) gallon bucket.
4. Measuring Cup.
5. An adaptor is needed to hold the Q.C.D. (Quick Connect/Disconnect) fitting on the concentrate suction line open. A connector from an empty bag will work.

**Sanitizing Procedure**

1. Fill bucket with 4 gallons of warm water (120-180 deg. F).
2. Measure 4 ounces (1/2 cup) of the liquid detergent and add to the water.
3. Measure 2 ounces (1/4 cup) of bleach and add to the water, then stir, mixing evenly.
4. Ensure that the refill for the Ultra hopper is turned off.
5. Empty all product from the Ultra hopper.
6. Disconnect the concentrate line from the B-I-B and install adaptor on the quick disconnect so the line is open to the sanitizing solution. Place concentrate inlet line into the bucket so that the Q.C.D. will stay at the bottom.
7. Press the auger button to turn on the “Auger Refill On” feature.
8. Allow system to run until the hopper is about 1/4 full then turn off refill.
9. Switch three way sanitize valve to the Sanitize postion.
10. Turn refill system back on and let run until the hopper is almost full then turn off refill.
11. Allow sanitizer to sit in system for 10 minutes.
12. Drain sanitizer from hopper and remove the Q.C.D. from the sanitizer bucket.
13. Empty remaining sanitizer and refill bucket with about 2 gallons of warm (120-180 deg. F) rinse water.
14. Turn sanitize valve back to dispense position.
15. Place Q.C.D. into rinse water and turn on refill system.
16. Run until hopper is about 1/4 full.
17. Turn off refill system and drain hoppers.
18. Refer to the *Recommended Cleaning* instructions and follow these steps to clean the hopper, lid and other dispense parts.

## Auto-fill Sanitizing Instructions
## (With Internal Brixing System Installed)

1. Fill bucket with 4 gallons of 120 Degree F water and sanitizing solution to equal 100 ppm of available chlorine.

*Note: some installations may require more sanitizer solution to fill the supply lines completely.*

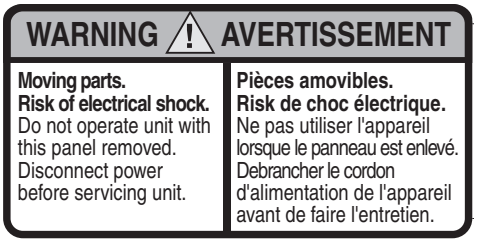
2. Select “auger on” and set the cooling mode to “off” for each hopper being sanitized.
3. Empty product from each hopper being sanitized.
4. Pour one gallon of warm water into each hopper to rinse the remaining product, and then drain hopper(s).
5. Disconnect concentrate line from the B-I-B and set so the sanitizer can flow freely through it. Place the connector in the bottom of the sanitizer solution bucket.
6. Select “auger refill on” for each hopper being sanitized. Allow hoppers to fill until system reaches the fill probe. If a refill fault occurs, press the Ultra button to clear and continue filling. Repeat this process until the product line runs clear.

*Note: You may need to drain the hopper again and allow filling until the product line runs clear, indicating sanitizer has completely filled the lines. If the delay refill system is activated, you may also need to turn the auger off, then back to “auger refill on” to fill the hopper without the delay.*

7. Once full, allow sanitizer to sit in the hopper(s) for 10 minutes.
8. Select “auger off” for each hopper being sanitized. Drain the sanitizer from the hopper(s).
9. Remove the B-I-B connector(s) from the sanitizer bucket and reconnect to the product B-I-B(s).
10. Refer to the *Recommended Cleaning* instructions of this manual and follow the steps to remove, clean and sanitize the hopper(s), lid(s) and other dispense parts.
11. Select “auger refill on” for each hopper being sanitized and allow to run until product starts flowing into the hopper(s).
12. Select “auger off” for each hopper being sanitized, then drain hopper(s).
13. The dispenser is now ready to be turned on and filled for use.

## USER NOTICES

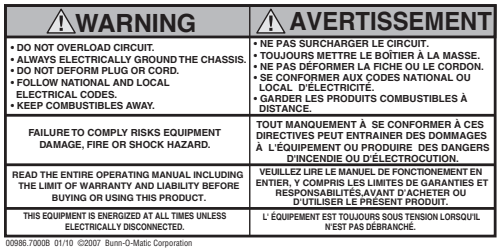
Carefully read and follow all notices on the equipment and in this manual. They were written for your protection. All notices are to be kept in good condition. Replace any unreadable or damaged labels.


WARNING AVERTISSEMENT
Moving parts.
Risk of electrical shock.
Do not operate unit with this panel removed.
Disconnect power before servicing unit.
Pièces amovibles.
Risk de choc électrique.
Ne pas utiliser l'appareil lorsque le panneau est enlevé.
Debrancher le cordon d'alimentation de l'appareil avant de faire l'entretien.

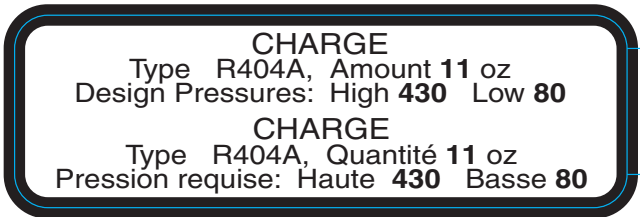
27442.7100

CAUTION AVERTISSEMENT
Risk of Electric Shock.
This equipment may have two power supply cords.
Unplug all cords before moving or servicing this equipment.
Risque de choc électrique.
Cet équipement peut posséder 2 cordons électriques.
Débrancher tous les cordons électriques avant de bouger ou d'effectuer des réparations sur cet équipement.

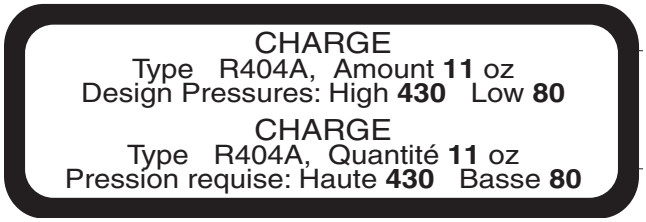
29947.7000


WARNING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
AVERTISSEMENT
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

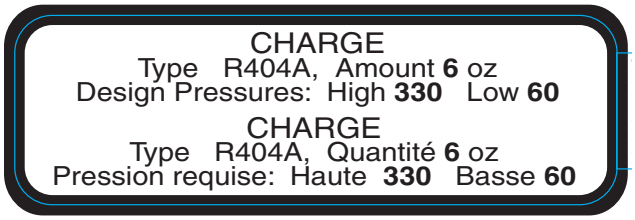
00986.7000


CHARGE
Type R404A, Amount 11 oz
Design Pressures: High 430 Low 80
CHARGE
Type R404A, Quantité 11 oz
Pression requise: Haute 430 Basse 80

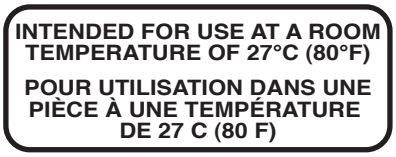
32162.7002 (ULTRA-2)


CHARGE
Type R404A, Amount 11 oz
Design Pressures: High 430 Low 80
CHARGE
Type R404A, Quantité 11 oz
Pression requise: Haute 430 Basse 80

29373.7001 (ULTRA-2A)


CHARGE
Type R404A, Amount 6 oz
Design Pressures: High 330 Low 60
CHARGE
Type R404A, Quantité 6 oz
Pression requise: Haute 330 Basse 60

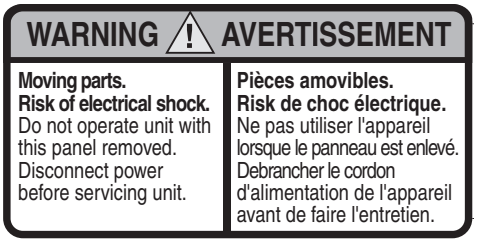
32162.7001 (ULTRA-1)




29979.7000

## AVIS À L'UTILISATEUR

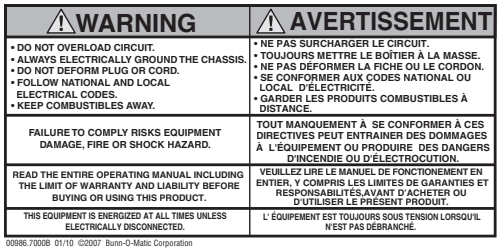
Lisez attentivement et observez toutes les consignes qui figurent sur les décalcomanies de l'appareil et qui se trouvent à l'intérieur de ce manuel. Elles ont été conçues pour assurer votre protection. Les décalcomanies doivent être conservées en bon état. Remplacez-les si elles sont rendues illisibles ou si elles sont endommagées.


WARNING AVERTISSEMENT
Moving parts.
Risk of electrical shock.
Do not operate unit with this panel removed.
Disconnect power before servicing unit.
Pièces amovibles.
Risk de choc électrique.
Ne pas utiliser l'appareil lorsque le panneau est enlevé.
Debrancher le cordon d'alimentation de l'appareil avant de faire l'entretien.

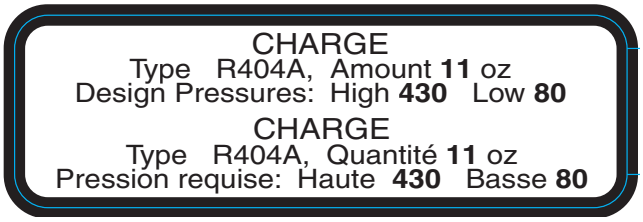
27442.7100

CAUTION AVERTISSEMENT
Risk of Electric Shock.
This equipment may have two power supply cords.
Unplug all cords before moving or servicing this equipment.
Risque de choc électrique.
Cet équipement peut posséder 2 cordons électriques.
Débrancher tous les cordons électriques avant de bouger ou d'effectuer des réparations sur cet équipement.

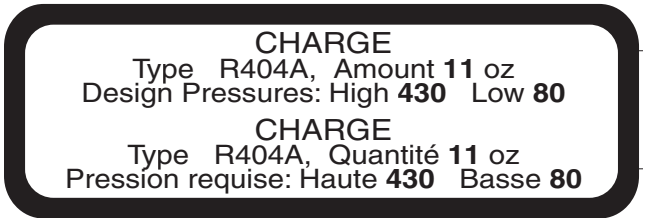
29947.7000


WARNING
• DO NOT OVERLOAD CIRCUIT.
• ALWAYS ELECTRICALLY GROUND THE CHASSIS.
• DO NOT DEFORM PLUG OR CORD.
• FOLLOW NATIONAL AND LOCAL ELECTRICAL CODES.
• KEEP COMBUSTIBLES AWAY.
FAILURE TO COMPLY RISKS EQUIPMENT DAMAGE, FIRE OR SHOCK HAZARD.
READ THE ENTIRE OPERATING MANUAL INCLUDING THE LIMIT OF WARRANTY AND LIABILITY BEFORE BUYING OR USING THIS PRODUCT.
THIS EQUIPMENT IS ENERGIZED AT ALL TIMES UNLESS ELECTRICALLY DISCONNECTED.
AVERTISSEMENT
• NE PAS SURCHARGER LE CIRCUIT.
• TOUJOURS METTRE LE BOÎTIER À LA MASSE.
• NE PAS DÉFORMER LA FICHE OU LE CORDON.
• SE CONFORMER AUX CODES NATIONAL OU LOCAL D'ÉLECTRICITÉ.
• GARDER LES PRODUITS COMBUSTIBLES À DISTANCE.
TOUT MANQUEMENT À SE CONFORMER À CES DIRECTIVES PEUT ENTRAINER DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT OU PRODUIRE DES DANGERS D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION.
VEUILLEZ LIRE LE MANUEL DE FONCTIONEMENT EN ENTIER, Y COMPRIS LES LIMITES DE GARANTIES ET RESPONSABILITÉS,AVANT D'ACHETER OU D'UTILISER LE PRÉSENT PRODUIT.
L' ÉQUIPEMENT EST TOUJOURS SOUS TENSION LORSQU'IL N'EST PAS DÉBRANCHÉ.
00986.7000B 01/10 ©2007 Bunn-O-Matic Corporation

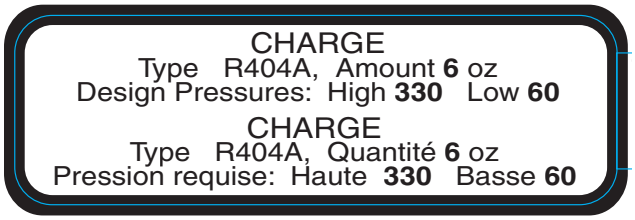
00986.7000


CHARGE
Type R404A, Amount 11 oz
Design Pressures: High 430 Low 80
CHARGE
Type R404A, Quantité 11 oz
Pression requise: Haute 430 Basse 80

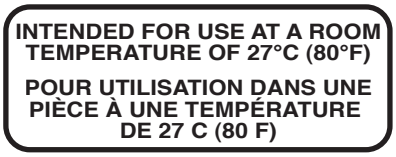
32162.7002 (ULTRA-2)


CHARGE
Type R404A, Amount 11 oz
Design Pressures: High 430 Low 80
CHARGE
Type R404A, Quantité 11 oz
Pression requise: Haute 430 Basse 80

29373.7001 (ULTRA-2A)


CHARGE
Type R404A, Amount 6 oz
Design Pressures: High 330 Low 60
CHARGE
Type R404A, Quantité 6 oz
Pression requise: Haute 330 Basse 60

32162.7001 (ULTRA-1)




29979.7000

# Instruction De Nettoyage Du Remplissage Automatique (Avec Pompe À Brix)

**Matériel nécessaire**

1. Détergent liquide non savonneux (comme un détergent liquide pour lave-vaisselle domestique).
2. Eau de Javel (solution de chlorure de sodium de 5,25 %) ou l'équivalent.
3. Seau propre de 5 gallons.
4. Tasse à mesurer.
5. Il faut un adaptateur pour retenir le raccord à branchement/débranchement rapide branché sur la conduite d'aspiration de concentré. Un raccord venant d'un sac vide fera l'affaire.

**Procédure de désinfection**

1. Versez 4 gallons d'eau chaude dans le seau (120-180°F / 48,9-82,2°C).
2. Mesurez 4 oz (1/2 tasse) de détergent liquide et ajoutez-le à l'eau.
3. Mesurez 2 oz (1/4 tasse) d'eau de Javel et ajoutez-la au mélange d'eau et de détergent, puis mélangez uniformément.
4. Assurez-vous que la fonction de remplissage de la trémie est en position ARRÊT.
5. Vidangez le produit de la trémie à nettoyez.
6. Désaccouplez la conduite de concentré du carton outre (BIB) et mettez l'adaptateur sur le raccord de débranchement rapide en place pour aspirer la solution de désinfection. Déposez la conduite de concentré dans le seau de sorte que le raccord à branchement/débranchement rapide y demeure au fond.
7. Mettez en marche la fonction de remplissage de la vrille en appuyant sur la touche de la vrille.
8. Laissez fonctionner le système jusqu'à ce que la trémie soit remplie au quart, puis arrêtez le remplissage.
9. Mettez la soupape à trois voies à la position Désinfection.
10. Remettez le système en marche et laissez le fonctionner jusqu'à ce que la trémie soit presque pleine, puis arrêtez le remplissage.
11. Laissez la solution de désinfection en place pendant 10 minutes.
12. Drainez la solution désinfectante de la trémie et retirez le raccord à branchement/débranchement rapide du seau.
13. Vidangez la solution désinfectante restante et remplissez le seau d'environ 2 gallons d'eau chaude de rinçage (120-180°F / 48,9-82,2°C).
14. Remettez la soupape de désinfection à la position Distribution.
15. Mettez le raccord à branchement/débranchement rapide dans le seau d'eau de rinçage et mettez en marche le système de remplissage.
16. Laissez-le fonctionner jusqu'à ce que la trémie soit remplie au quart.
17. Arrêtez le remplissage et drainez les trémies.
18. Consultez la section *Nettoyage Quotidien Recommandé* et suivez les instructions pour nettoyer la trémie, le couvercle et les autres pièces de distribution.

# Instructions Pour La Désinfection Du Remplissage Automatique (Avec Pompe À Brix)

1. Versez 4 gallons d'eau chaude à 120 °F dans un seau avec la solution désinfectante pour obtenir un mélange de 100 mg/l de chlore assimilable.

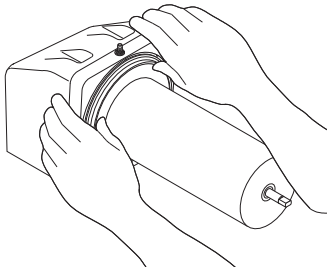
*Note : Certains systèmes peuvent nécessiter davantage de solution désinfectante pour circuler complètement dans les conduites.*

2. Mettez l'interrupteur de la vrille de chaque trémie à désinfecter en MARCHE et le mode de refroidissement à la position ARRÊT.
3. Vidangez le produit de chaque trémie à désinfecter.
4. Versez un gallon d'eau chaude dans chacune des trémies pour les rincer du produit restant, puis vidangez les trémies.
5. Désaccouplez la conduite de concentré du carton outre (BIB) et placez-la de sorte que la solution de désinfection puisse y circuler librement. Mettez le raccord dans le fond du seau.
6. Mettez en MARCHE la vrille de remplissage pour chaque trémie à désinfecter. Laissez les trémies se remplir jusqu'au niveau de la sonde de remplissage. Si une erreur de remplissage survient, appuyez sur l'interrupteur ULTRA et poursuivez le remplissage. Répétez ce processus jusqu'à ce que le boyau du produit laisse s'écouler de l'eau limpide.

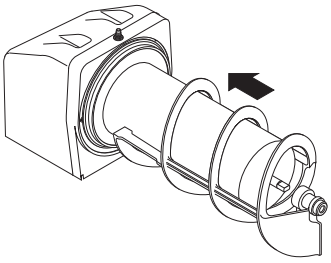
NOTE : Il se peut que vous deviez répéter le processus encore une fois jusqu'à ce que le boyau laisse s'écouler de l'eau limpide, signifiant que le produit désinfectant a complètement rempli les boyaux. Si le remplissage différé est activé, vous devrez également mettre la vrille à ARRÊT, puis la remettre en MARCHE pour remplir la trémie sans délai.

7. Lorsque la trémie est pleine, laisser le produit désinfectant agir dans les trémies pendant 10 minutes.
8. Mettez toutes les vrilles en fonction à ARRÊT et vidangez le produit désinfectant de chacune des trémies.
9. Retirez les raccords de carton-outre du seau de produit désinfectant et raccordez-les de nouveau au carton-outre.
10. Consultez les instructions de nettoyage dans ce manuel et suivez les étapes recommandées pour nettoyer et désinfecter les trémies, les couvercles et toute autre composante.
11. Remettez la vrille en MARCHE de chaque trémie en cours de désinfection et laissez-la fonctionner jusqu'à ce que le produit s'écoule des trémies.
12. Mettez les trémies à ARRÊT et vidangez le produit désinfectant.
13. Le distributeur est maintenant prêt à mettre sous tension, à remplir et à utiliser.

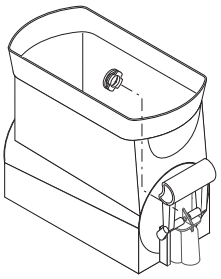
## REMONTAGE APRÈS NETTOYAGE



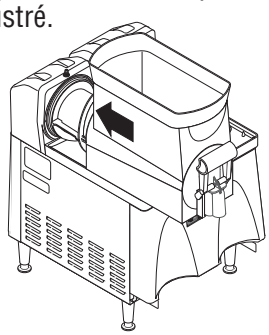
**1.** Remettez le joint d'étanchéité en place sur le collet à l'arrière du tambour réfrigérant et appuyez fermement pour vous assurer que le joint est bien en place, comme illustré.



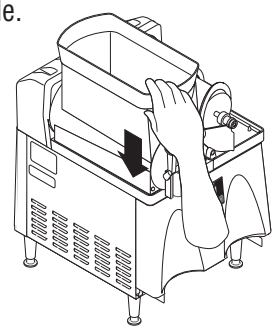
**2.** Alignez l'arbre avec la vrille. Poussez la vrille jusqu'au fond et faites-la tourner de sorte que la surface plane de l'arbre soit alignée avec la surface plane de la pointe de la vrille.



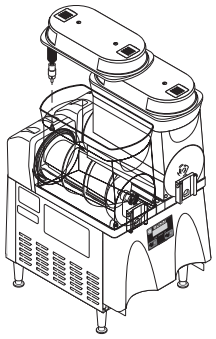
**3.** Installez le coussinet de la partie avant de la vrille sur la partie avant de la trémie.



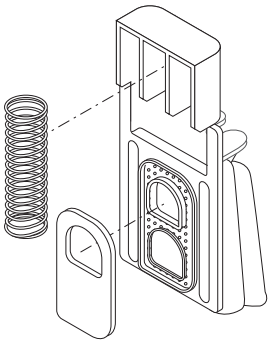
**4.** Rincez à fond la trémie et remettez-la en place sur la vrille et le tambour réfrigérant.



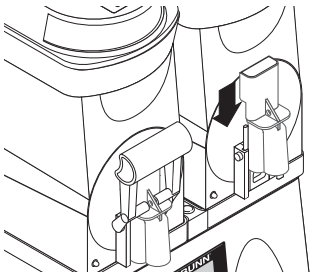
**5.** Faites-la glisser pour bien l'asseoir et appuyez dessus jusqu'à ce que les verrous de la trémie s'enclenchent. Sur les modèles à remplissage automatique, rebranchez les boyaux de remplissage et replacez la sonde de niveau.



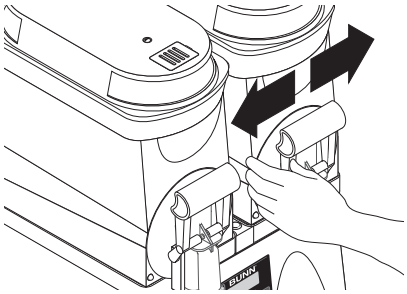
**6.** Installez le couvercle de la trémie en plaçant le cordon d'alimentation de la lampe témoin à l'arrière.



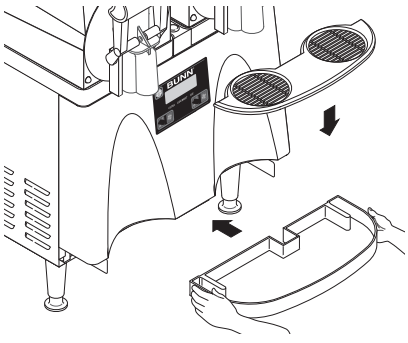
**7.** Mettez le joint et le ressort du robinet en place dans la soupape du robinet.



**8.** Remettez en place les composantes de la soupape du robinet.



**9.** Comprimez le ressort en pressant sur la soupape. Remettez en place la poignée du robinet un côté à la fois jusqu'à ce que le mécanisme s'enclenche.



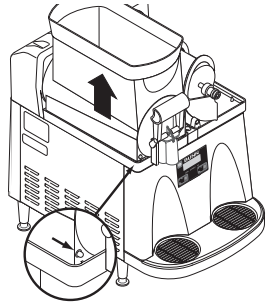
**10.** Installez le plateau perforé.

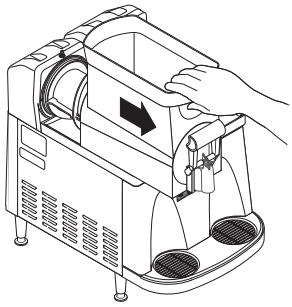
**11.** Mettez la vrille en marche et les fonctions de refroidissement aux réglages désirés.

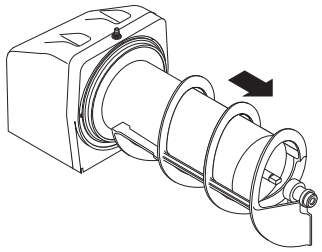
## NETTOYAGE QUOTIDIEN RECOMMANDÉ (ULTRA-2 illustré)

**La fréquence de nettoyage devrait respecter les recommandations du fabricant.**

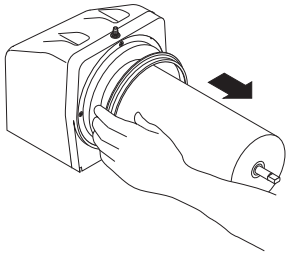
**1.** Mettez la fonction de refroidissement à ARRÊT. Videz les trémies de tout produit avant de procéder. Mettez aussi la vrille en position ARRÊT. Débranchez le cordon d'alimentation de la lampe témoin de la trémie et retirez les couvercles. Sur les modèles à remplissage automatique, débranchez les tuyaux de remplissage et la sonde de niveau de trémie.



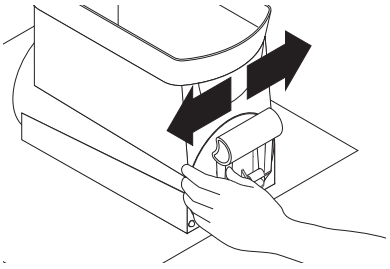




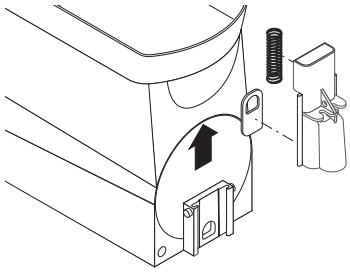
**2.** Appuyez sur le verrou de la trémie et soulevez la trémie légèrement.



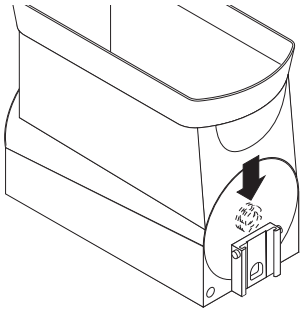
**3.** Tirez la trémie vers l'avant pour la retirer.



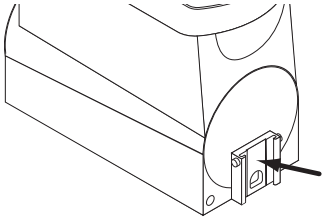
**4.** Retirez la vrille du tambour de refroidissement.



**5.** Retirez le joint d'étanchéité du tambour de la partie arrière du tambour.



**6.** **Mise en garde :** La soupape du robinet est actionnée par un ressort sous tension. Écartez un côté de la poignée en premier, et ensuite l'autre, pour finalement la dégager de la trémie.



**7.** Glissez soigneusement la soupape vers le haut pour retirer le ressort et le joint d'étanchéité du robinet. Manipulez le joint avec soin pour éviter de l'endommager. Ne le pliez pas, car cela endommagerait la surface d'étanchéité en téflon®.

**8.** Retirez le coussinet de la partie avant de la vrille par l'intérieur de la trémie.

**9.** Prenez soin de ne pas égratigner cette surface en la nettoyant, car les rayures peuvent causer des fuites.

**10.** Placez toutes les composantes dans un évier propre rempli d'eau chaude (120° F / 48.9 °C) et de solution nettoyante. Laissez tremper pendant au moins 5 minutes. Ensuite, nettoyez soigneusement toutes les composantes à l'aide d'un linge propre trempé dans le mélange d'eau chaude et de solution nettoyante. Utilisez une brosse propre à soies souples pour nettoyer les composantes de plus petite taille et pour atteindre les parties qui sont difficiles d'accès. **N'immergez pas les couvercles de trémies dans cette solution.** Utilisez un produit nettoyant commercial qui contient 100 mg/l de chlore assimilable avec une concentration d'au moins 3% (désinfectant KAY-5). Suivez le mode d'emploi du fabricant pour obtenir un mélange de 100 mg/l de chlore assimilable.

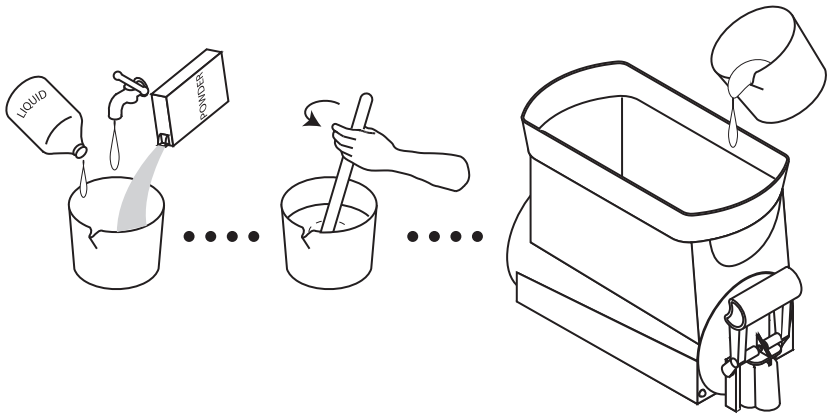
**11.** Nettoyez les tambours, les plateaux perforés de la trémie, le couvercle supérieur et le caisson extérieur du distributeur à l'aide d'un linge propre trempé dans le mélange d'eau chaude et de solution nettoyante. Nettoyez l'arbre soigneusement en prenant soin de le désinfecter à fond.

**12.** Rincez toutes les surfaces à fond en utilisant un linge propre humecté à l'eau chaude. Essuyez toutes les composantes avec un linge propre et sec avant de les assembler de nouveau.

**NOTE –** Bien que la plupart des composantes soient lavables au lave-vaisselle, elles peuvent être altérées par les produits chimiques de certains produits nettoyants. Ne mettez pas la trémie ni son couvercle au lave vaisselle. Rincez à fond avant d'assembler les composantes.

## AUTRES RECOMMANDATIONS

- Tous les produits, qu'ils soient sous forme de concentré ou de cristaux, doivent être bien mélangés AVANT de les ajouter à la trémie.




- Pour bien réussir vos boissons de type granité, n'utilisez que les produits ayant un degré Brix de 12 ou plus. Cependant, certains produits ayant un degré Brix plus bas (jusqu'à 9) peuvent très bien faire l'affaire. À vous de juger quels produits conviennent le mieux. L'utilisation d'un produit d'un degré Brix de moins de 12 peut causer des dommages au système d'entraînement de l'appareil.
- Conservez le produit liquide prémélangé au réfrigérateur. Cela permet de réduire le temps de refroidissement et de congélation à même le distributeur.
- Gardez les trémies bien remplies pendant les périodes de pointe. Ajoutez le produit liquide prémélangé au fur et à mesure. Cela permet de réduire le temps de refroidissement et de congélation et vous assure de toujours avoir un produit prêt à servir.
- Conservez le niveau du produit dans la trémie au-dessus de la vrille, sinon de l'air s'emprisonnera dans le mélange et donnera une consistance laiteuse et mousseuse à vos boissons. Cela pourrait aussi occasionner des bris au système d'entraînement de l'appareil.
- Vous avez avantage à réduire les commandes de glace pour éviter que le granules deviennent trop gros. Consultez la section Programmation du distributeur à la page 10 pour régler la consistance.
- Le point de congélation de certains produits est plus bas que d'autres. Vous remarquerez peut être du givre ou de la glace sur les trémies. Cela est normal; il n'y a pas de quoi s'en inquiéter.
- L'humidité présente dans l'air peut faire suinter les surfaces extérieures des trémies. Cela est normal et il n'y a pas de raison de s'en inquiéter. Le plateau perforé sous les trémies récupérera cette eau et la redirigera vers le plateau perforé inférieur.
- Le distributeur émet certains bruits pendant le fonctionnement normal. En vous familiarisant avec ces bruits, vous serez en mesure de déceler les bruits anormaux qui pourraient indiquer qu'il y a véritablement un problème.

## ENTRETIEN PRÉVENTIF

Bunn-O-Matic® recommande de faire effectuer un examen préventif à intervalles réguliers par des techniciens qualifiés. Communiquez avec le service technique de Bunn-O-Matic® au 1-800-263-2256.

**NOTE: Aucune couverture de garantie pour les pièces et la main-d'œuvre servant à effectuer une réparation suivant une panne causée par négligence de faire l'entretien préventif requis.**

| Cycle(mois) | Article |
|---|---|
| 6 | Remplacer le joint d'étanchéité de tambour de la trémie. |
| 6 | Remplacer le joint d'étanchéité du robinet. |
| 6 | Faire l'inspection de l'arbre de la vrille pour usure anormale. |
| 6 | Remplacer le coussinet de l'arbre de la vrille. |
| 6 | Remplacer le joint d'étanchéité du tambour réfrigérant. |
| 6 | Lubrifier l'arbre du moteur et sa rainure. |
| Mensuellement | Nettoyer le filtre à air du condenseur. |
| 6 ou au besoin | Nettoyer le serpentin du condenseur. |
| 6 ou au besoin | Faire l'inspection du ventilateur de condenseur et le nettoyer. |
| 6 | Faire l'inspection des tuyaux de vidange du plateau de la trémie et les nettoyer ou les remplacer. |

## PROGRAMMATION DU DISTRIBUTEUR (SUITE)

Régler heure nuit/Régler heure jour

Le réglage du mode Jour/Nuit permet au distributeur de passer au mode de mise en veilleuse pendant les temps morts. Les coins inférieurs affichant GLACE changeront pour CONGÉLATION pendant le mode Nuit. Pendant le mode Nuit, le produit sera conservé à une température en dessous de 35°F (1,67°C). L'indication GLACE s'affichera de nouveau une fois le mode Nuit terminé. Le mode DÉSACTIVÉ est programmé pour afficher 12:00 AM, mais l'utilisateur peut ajuster les heures désirées pour le début et la fin du mode Nuit.

RÉGLER HEURE NUIT (-) DÉSACTIVÉ (+)

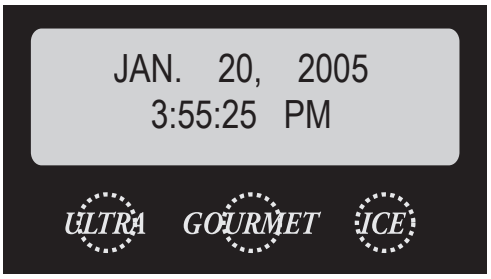
RÉGLER HEURE JOUR (-) DÉSACTIVÉ (+)

HEURE MODE NUIT CONGÉLATION CONGÉLATION

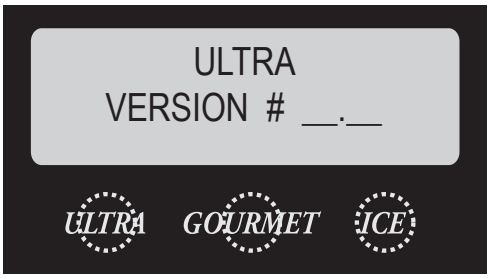
Date d'installation

Les trois écrans suivants défileront après la fonction « Rétablir valeurs par défaut ». La date d'installation et l'heure sont enregistrées lorsque le distributeur est mis sous tension pendant les 100 premières heures. La date d'installation et l'heure ne peuvent être modifiées car elles sont enregistrées de façon permanente.

DATE D'INSTALLATION




20 JANV. 2005 3:55:25 PM




ULTRA VERSION # ____.____

**NOTE:** Ce distributeur comprend plusieurs autres fonctions de menu. Consultez le manuel de programmation accessible sur le site Internet de Bunn **www.bunn.com**

## PROGRAMMATION DU DISTRIBUTEUR (SUITE)

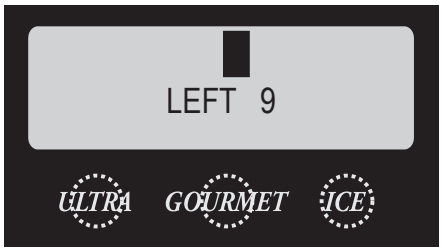
Réglage de la consistance

Cette fonction permet à l'utilisateur d'ajuster la consistance de la glace ou le couple de chaque vrille lorsqu'il répond OUI (GLACE). Un écran s'affiche pour chacune des trémies (gauche et droite). L'utilisateur dispose d'une gamme allant de 1 (ULTRA) à 16 (GLACE). Le réglage en usine par défaut est 10.

**NOTE:** Les modèles ULTRA-1 n'ont qu'un écran.

P3678

RÉGLER CONSISTANCE? NON OUI



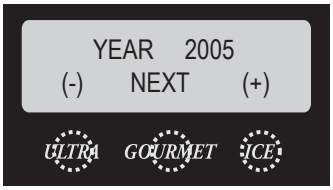

GAUCHE 9

DROITE 5

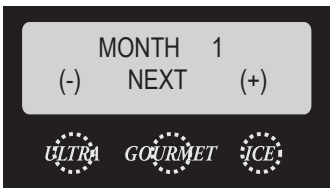
Réglage de l'heure et de la date

En sélectionnant OUI (GLACE), l'utilisateur peut régler la DATE (AA MM JJ) et l'HEURE (H MIN SEC) qui seront affichés sur l'écran de démarrage.

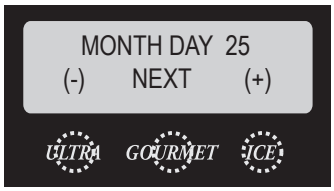
RÉGLER DATE HEURE? NON OUI



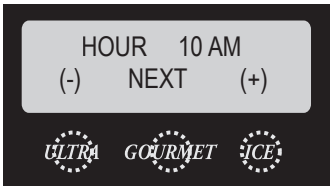

ANNÉE 2005 (-) SUIVANT (+)




MOIS 1 (-) SUIVANT (+)

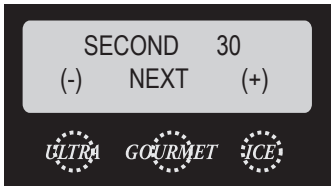



JOUR 25 MOIS (-) SUIVANT (+)




HEURE 10 AM (-) SUIVANT (+)

MINUTE 45 (-) SUIVANT (+)

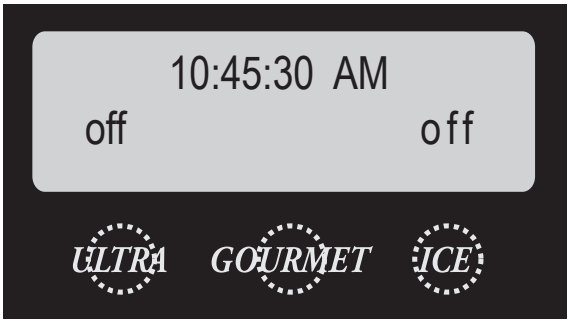



SECONDE 30 (-) SUIVANT (+)

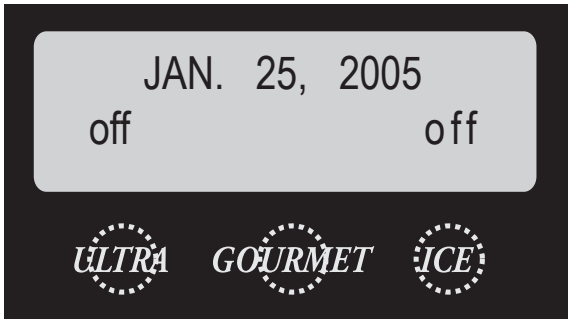
## PROGRAMMATION DU DISTRIBUTEUR (SUITE)

En mode d'utilisation normale, la date, l'heure, et le numéro de série s'affichent en alternance de façon continue. Les écrans de fonction suivants sont présentés dans l'ordre qu'ils apparaissent à l'écran. Chaque écran comporte des directives et la procédure à suivre pour programmer les fonctions du distributeur.

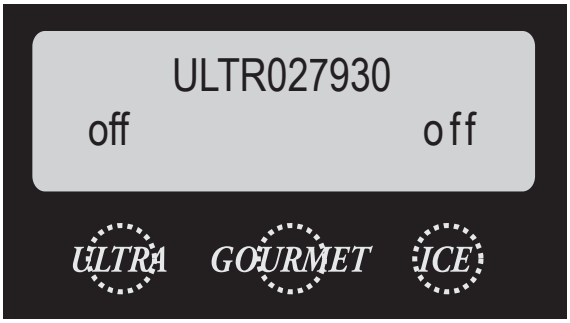
ÉCRAN DE DÉMARRAGE
Affiche en alternance l'HEURE, la DATE, le NUMÉRO DE SÉRIE et le NUMÉRO D'INVENTAIRE.



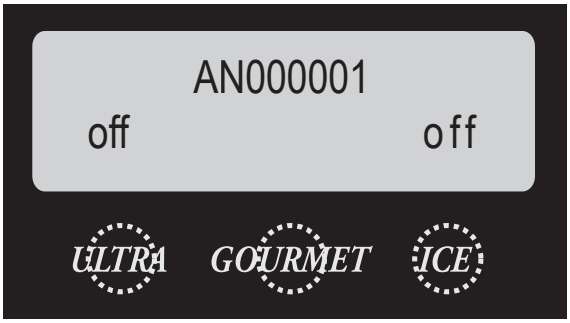

ARRÊT ARRÊT




ARRÊT ARRÊT

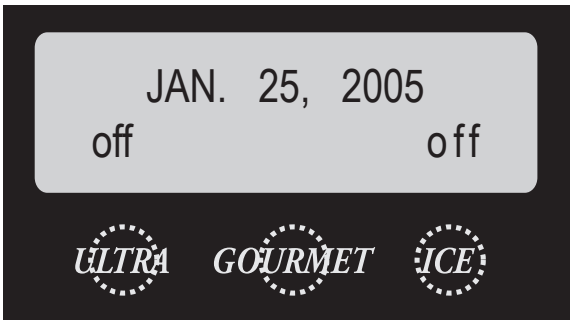



ARRÊT ARRÊT




ARRÊT ARRÊT

INDEX DU MENU FONCTIONS
Tenez l'interrupteur dissimulé GOURMET enfoncé pendant 5 secondes pour accéder à l'index du menu Fonctions. Les écrans suivants sont présentés dans l'ordre qu'ils apparaissent à l'écran. En appuyant sur NON (ULTRA) ou SUIVANT (GOURMET), vous passez à la fonction suivante. En appuyant sur MARCHE/ARRÊT (I/O), vous reviendrez à l'écran précédent. Un délai d'attente d'une minute vous ramènera à l'écran de démarrage.

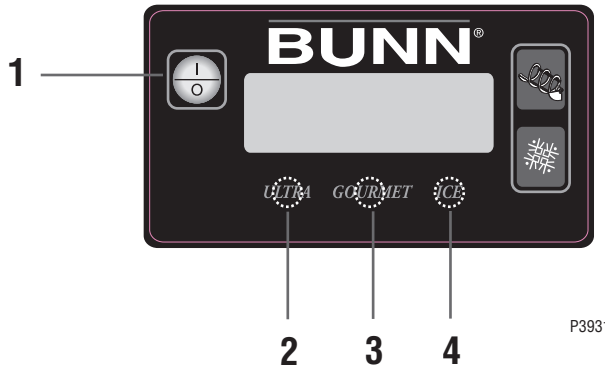



ARRÊT ARRÊT P3678

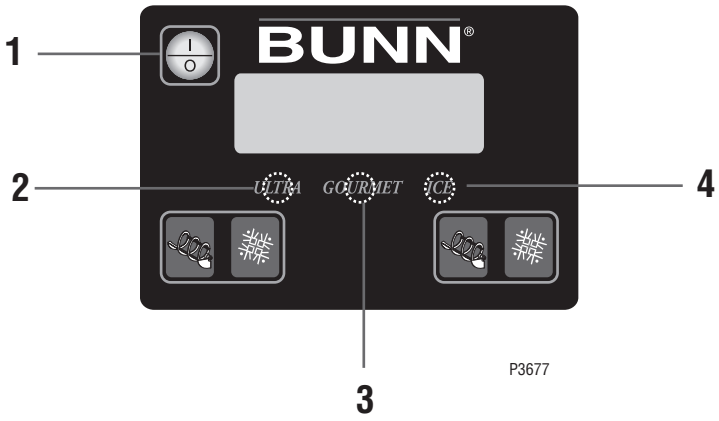
## PROGRAMMATION DU DISTRIBUTEUR

À l'aide de l'écran à menus situé sur la façade du distributeur, l'utilisateur peut modifier les divers paramètres programmés, comme la consistance de la boisson, ou régler les programmes MARCHE/ARRÊT Jour/Nuit. De plus, l'utilisateur est invité à vérifier une série de fonctions de service périodiques et à effectuer une procédure de nettoyage étape par étape. Il est aussi possible de remettre tous les réglages en usine par défaut de l'appareil.

L'accès à la plupart des commandes peut être protégé par code d'accès pour ne permettre qu'au personnel autorisé de faire les changements.




ULTRA-1




ULTRA-2

## INTERRUPTEURS DE PROGRAMMATION

L'accès aux fonctions de programmation et le défilement des différents écrans de fonction se fait par l'entremise de trois interrupteurs de programmation dissimulés, lesquels servent également à effectuer les réglages du distributeur.

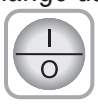
1. Interrupteur **I/O** (coin supérieur gauche du panneau de commande)
Cet interrupteur est en fait l'interrupteur MARCHE-ARRÊT qui alimente le distributeur et l'écran DEL. Il sert également comme interrupteur de secours en mode menu.

2. **ULTRA** (à gauche sous l'écran)
Lorsqu'il faut répondre « oui » ou « non » à une sélection du menu, l'interrupteur ULTRA sert à répondre « NON » ou (-) moins.

3. **GOURMET** (au centre sous l'écran)
Tenez cet interrupteur enfoncé pendant 5 secondes pour accéder à l'index du menu Fonctions. Cet interrupteur sert également comme touche SUIVANT pour faire défiler les fonctions.

4. **GLACE** (à droite sous l'écran)
Lorsqu'il faut répondre « oui » ou « non » à une sélection du menu, l'interrupteur GLACE sert à répondre « OUI » ou (+) plus.

## UTILISATION DU DISTRIBUTEUR POUR FAIRE DES BOISSONS DE TYPE GRANITÉ

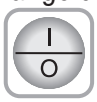
1. Soulevez légèrement le couvercle de la trémie désirée et glissez-le le vers l'arrière pour accéder à la trémie.
2. Placez le produit liquide prémélangé dans la trémie.
3. a. Appuyez sur l'interrupteur  MARCHE/ARRÊT) et relâchez-le pour mettre le distributeur sous tension.

   b. Appuyez sur l'interrupteur MARCHE/ARRÊT) et relâchez-le pour mettre le distributeur sous tension.

   c. Appuyez sur l'interrupteur ARRÊT/**GLACE**/CONGÉLATION) et sélectionnez GLACE pour entamer le processus de congélation de la trémie.
4. Attendez que le liquide gèle à la consistance souhaitée.

**CONSEILS –** Bunn-O-Matic recommande que le produit du distributeur soit dégelé quotidiennement, habituellement pendant la nuit, sans quoi les granules deviennent trop gros et il est difficile de maintenir une consistance uniforme. Réglez le mode NUIT quelques heures chaque soir et remettez le en mode JOUR lorsque le produit a dégelé suffisamment. Vous reconnaîtrez le mode NUIT sur l'écran qui affichera « MODE NUIT » et par les lumières des trémies qui seront éteintes.

## UTILISATION DU DISTRIBUTEUR POUR LES BOISSONS LIQUIDES FROIDES

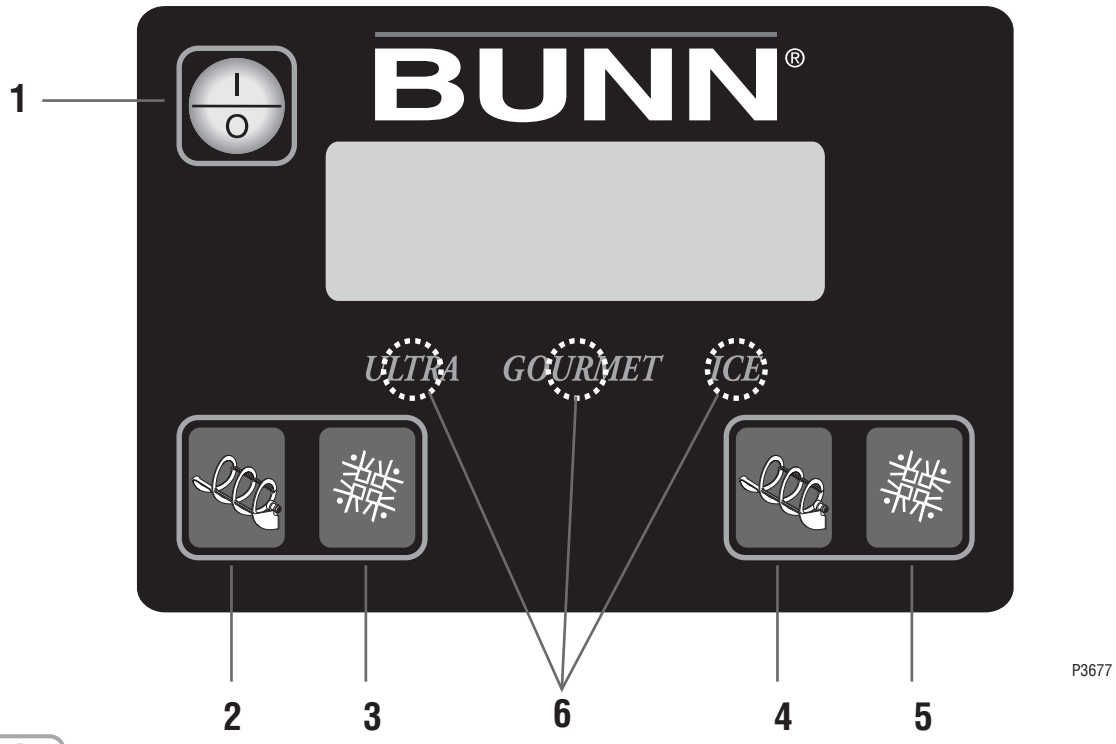
1. Soulevez légèrement le couvercle de la trémie désirée et glissez le vers l'arrière pour accéder à la trémie.
2. Placez le produit liquide prémélangé dans la trémie.
3. a. Appuyez sur l'interrupteur  (MARCHE/ARRÊT) et relâchez-le pour mettre le distributeur sous tension.

   b. Appuyez sur l'interrupteur (MARCHE/ARRÊT) de la vrille correspondante et relâchez-le pour démarrer son moteur et pour lancer le remplissage automatique sur les modèles munis de cette fonction.

   c. Appuyez sur l'interrupteur (ARRÊT/GLACE/**CONGÉLATION**) et relâchez-le et sélectionnez CONGÉLATION pour entamer le processus de refroidissement de la trémie.
4. Attendez que le liquide se refroidisse.

## COMMANDES DE FONCTIONNEMENT DE L'ULTRA-2

Cinq interrupteurs à touches à effleurement serviront au fonctionnement du distributeur.




1. Interrupteur (coin supérieur gauche du panneau de commande)
   Cet interrupteur MARCHE-ARRÊT alimente le distributeur et l'écran DEL. Lorsqu'il est en MARCHE, la date et l'heure s'affichent à tour de rôle de façon continue sauf pendant la programmation.

2. (coin inférieur gauche)
   Cet interrupteur sert à positionner la vrille à MARCHE, à ARRÊT et à REMPLISSAGE VRILLE EN MARCHE. (Le remplissage peut s'effectuer uniquement sur les modèles munis de cette fonction.)

3. (coin inférieur gauche)
   Cet interrupteur sert à positionner la commande de glace de gauche à ARRÊT, GLACE ou CONGÉLATION.

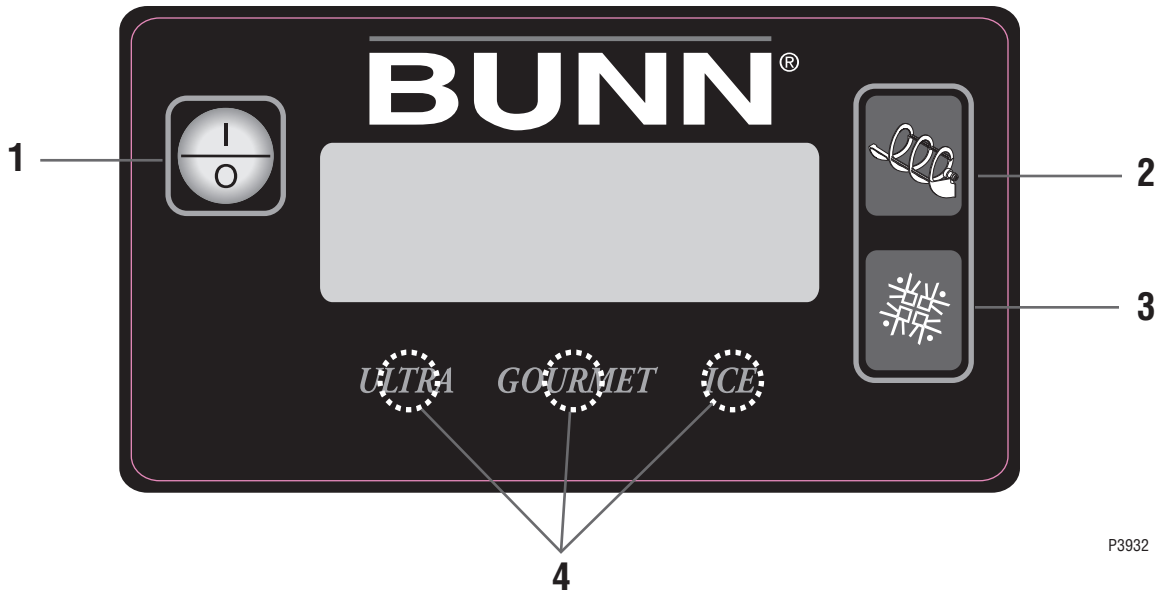
4. (coin inférieur droit)
   Cet interrupteur sert à positionner la vrille de droite à MARCHE, à ARRÊT et à REMPLISSAGE VRILLE EN MARCHE. (Le remplissage peut s'effectuer uniquement sur les modèles munis de cette fonction.)

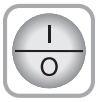
5. (coin inférieur droit)
   Cet interrupteur sert à positionner la commande de glace de droite à ARRÊT, GLACE ou CONGÉLATION.

6. Interrupteurs dissimulés servant à la programmation.

## COMMANDES DE FONCTIONNEMENT DE L'ULTRA-1

Trois interrupteurs à touches à effleurement serviront au fonctionnement du distributeur.




1.  Interrupteur (coin supérieur gauche du panneau de commande)
   Cet interrupteur MARCHE-ARRÊT alimente le distributeur et l'écran DEL. Lorsqu'il est en MARCHE, la date et l'heure s'affichent à tour de rôle de façon continue sauf pendant la programmation.

2. (coin supérieur droit)
   Cet interrupteur sert à positionner la vrille à MARCHE, à ARRÊT et à REMPLISSAGE VRILLE EN MARCHE. (Le remplissage peut s'effectuer uniquement sur les modèles munis de cette fonction.)

3. (coin inférieur droit)
   Cet interrupteur sert à positionner la commande de glace à ARRÊT, GLACE ou CONGÉLATION.

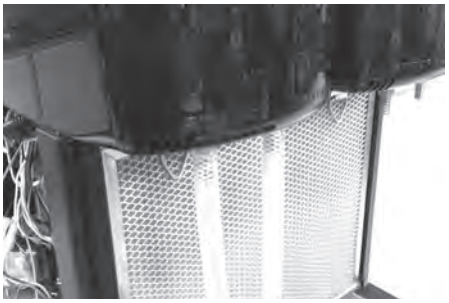
4. Interrupteurs dissimulés servant à la programmation.

# INSTRUCTIONS POUR L'AJUSTEMENT DU SYSTÈME INTERNE À BRIX

1. Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur l'interrupteur de mise en marche.
2. Accédez au menu en appuyant sur l'interrupteur GOURMET pendant environ 5 secondes. Appuyez sur l'interrupteur GOURMET et relâchez-le pour avancer jusqu'au menu VÉRIFIER REMPLISSAGE. Appuyez sur l'interrupteur GLACE, puis relâchez-le, pour signifier **OUI**.
3. L'écran ACTIVER SOUPAPE permet de vérifier le circuit de pompage et de remplissage. Appuyez sur l'interrupteur ULTRA et tenez-le enfoncé pour activer le système de remplissage de gauche. Confirmez le remplissage du côté gauche lorsque l'interrupteur ULTRA est relâché. Relâchez l'interrupteur ULTRA pour cesser le remplissage. Répétez ceci pour le côté droit en appuyant sur l'interrupteur GLACE pour effectuer la vérification. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites aux boyaux lorsque les pompes fonctionnent.
4. Lancez une distribution de chaque côté jusqu'à ce que le produit et l'eau s'écoulent librement.
5. Prenez un échantillon de chaque côté (tout droit des tuyaux qui vont à la trémie) pour en vérifier le degré Brix.
6. Ajustez le degré Brix en tournant la vis de réglage de la soupape du côté de l'alimentation en eau sur la partie supérieure du couvercle du moteur. Dans le sens horaire, le débit d'eau sera réduit et dans le sens antihoraire, le débit sera augmenté. Le débit du sirop ne peut pas être ajusté.
7. Une fois les vérifications terminées, quittez le menu de programmation.
8. La fonction de remplissage automatique peut être mise en marche en appuyant sur l'interrupteur de la vrille du côté concerné jusqu'à ce que l'écran affiche REMPLISSAGE VRILLE MARCHE.

**NOTE :** Certains modèles sont munis de la fonction de remplissage différé automatique. Cela permet de distribuer à petites doses un nouveau produit en prévoyant un intervalle entre les doses, pour permettre notamment à un produit congelé de demeurer congelé sans se diluer. Ces intervalles doivent être déterminés et réglés selon chaque application souhaitée par l'utilisateur.

# INSTRUCTIONS POUR LE RÉGLAGE DU SYSTÈME À BRIX

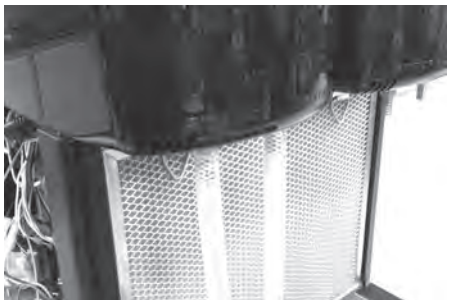


1. Raccordez les conduites d'alimentation de sirop du système de carton-outre. Raccordez ensuite les conduites en alimentation en eau. NOTE : Les points de raccordement sont marqués à l'endos du couvercle du moteur.

2. Installez les trémies sur l'appareil et faites-y glisser les sondes dans les rails prévus.

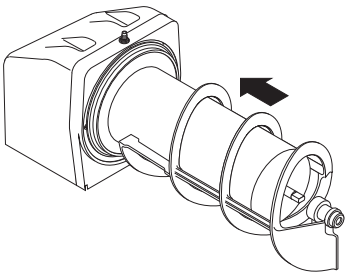
3. Faites passer les tubes ensemble depuis le couvercle du moteur et connectez-les au raccord.

4. Mettez en place le raccord de la trémie dans la fente prévue à cet effet sur la trémie.

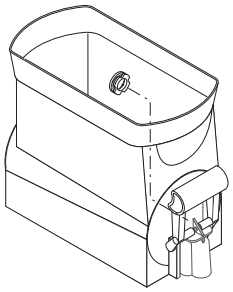


5. Installez le système de pompe fourni. Actionnez la pompe et ouvrez l'alimentation en eau. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de fuites.

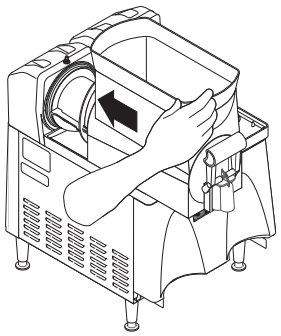
## RÉGLAGE INITIAL (SUITE)



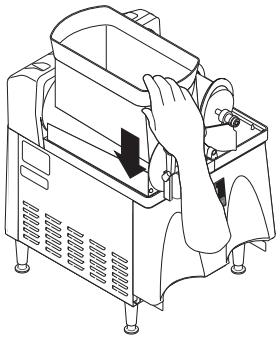
**9.** Alignez l'arbre avec la surface plane de la vrille. Poussez la vrille jusqu'au fond et faites-la tourner de sorte que la surface plane soit vers le haut.



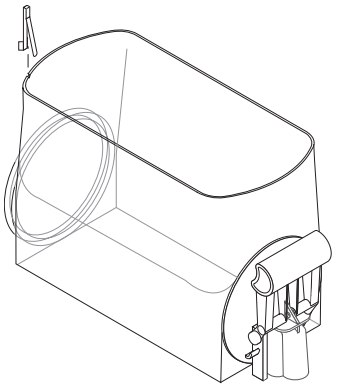
**10.** Installez le coussinet de la partie avant de la vrille à l'intérieur de la partie avant de la trémie.



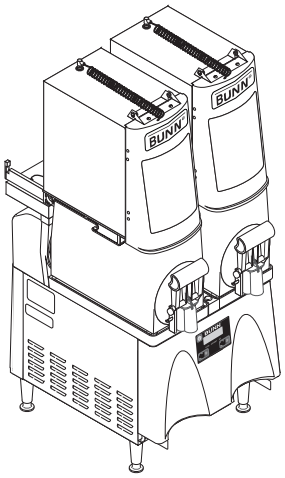
**11.** Rincez à fond les trémies et installez-les sur les vrilles et les tambours de refroidissement.



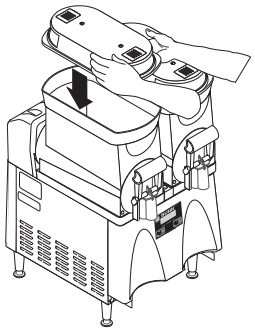
**12.** Faites glisser les trémies et assoyez-les en place jusqu'à ce que le mécanisme de verrouillage s'enclenche. Pour les modèles sans PAF, passez à l'étape no 15.



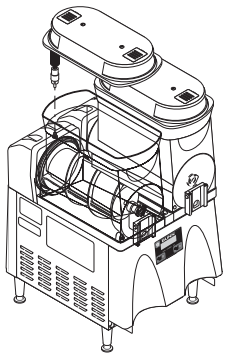
**13.** Pour les modèles avec PAF, installez les sondes de niveau dans les fentes sur la partie supérieure à l'arrière des trémies.



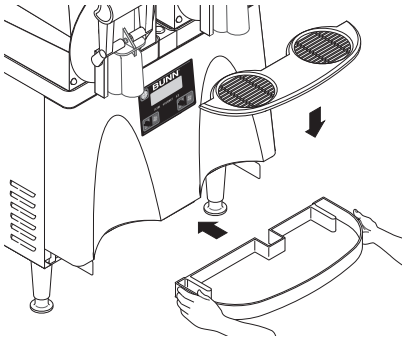

**14.** Installez l'unité PAF sur la plateforme et banchez le cordon d'alimentation à l'arrière de la plateforme. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de courant. (Consultez le manuel PAF pour effectuer les raccordements à l'alimentation en eau.) (Passez à l'étape no 17.)



**15.** Mettez les couvercles sur les trémies. Soulevez légèrement et glissez vers l'arrière ou vers l'avant pour effectuer le remplissage.



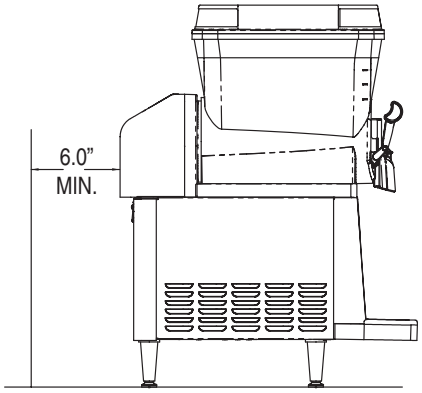
**16.** Branchez le cordon d'alimentation de la lampe témoin de la trémie.




**17.** Installez le plateau perforé.

## RÉGLAGE INITIAL

**ATTENTION! –** Le distributeur est très lourd! Soyez prudent en le soulevant ou en le déplaçant. Il est préférable qu'au moins deux personnes le déplacent ou le soulèvent.

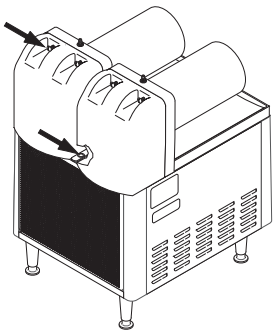



**1.** Placez le distributeur sur un plan de travail solide. Cet appareil requiert un dégagement minimum de 6 pouces à l'arrière pour permettre à l'air de circuler. Pour un rendement optimal, assurez vous qu'**il n'y ait pas** d'air chaud provenant d'appareils avoisinants qui souffle sur le distributeur.

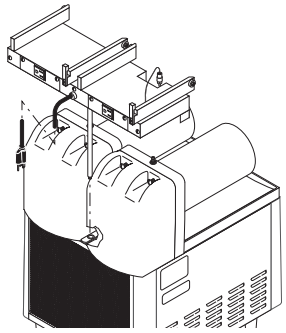
**NOTE –** Pour en assurer le bon fonctionnement, le distributeur doit être de niveau ou légèrement incliné vers l'avant.

**2.** Enlevez tout le matériel d'expédition, incluant le boulon à œil du support du compresseur, les supports du tambour de refroidissement, les instructions « Ne soulevez pas ici » des tambours de refroidissement et « Rincez avant d'utiliser » de chaque trémie.

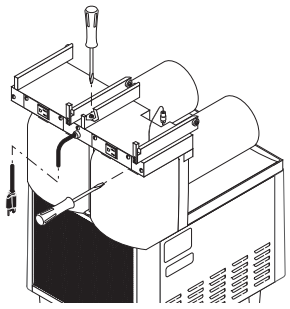
**Pour les modèles sans PAF (Powder Auto-Fill), passez à l'étape no 7.**



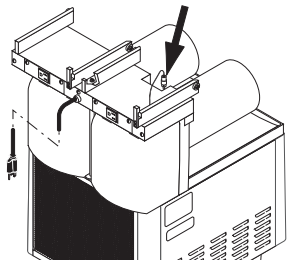
**3.** Enlevez le bouchon de plastique arrière du panneau de finition entre les plateaux perforés des trémies et dévissez les vis des couvercles du moteur de la vrille.



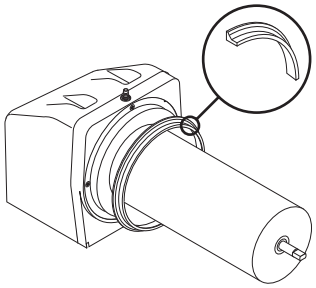
**4.** Placez la plateforme PAF (Powder Auto-Fill) sur le dessus des couvercles du moteur et installez la tige du support dans le trou dans le panneau de finition.



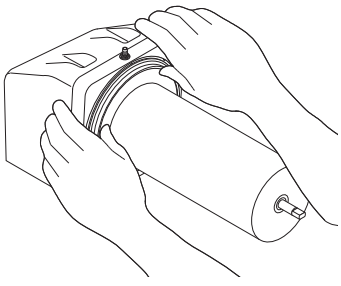
**5.** Serrez la tige du support sur le dessus de la plateforme. Resserrez les vis des couvercles du moteur.



**6.** Branchez le cordon d'alimentation RCA dans la base de l'appareil ULTRA. Effectuez les étapes nos 7 à 12.



**7.** Branchez le cordon d'alimentation RCA dans la base de l'appareil ULTRA. Effectuez les étapes nos 7 à 12.



**8.** Mettez en place les joints d'étanchéité comme il faut.

## INTRODUCTION

Cet appareil distribue des boissons froides liquides et les boissons de type granité sur demande à partir de deux trémies indépendantes. Les commandes de fonctionnement sont protégées par code d'accès.

## TABLE DES MATIÈRES


Garantie ..... 2
Introduction ..... 3
Aménagement de l'emplacement; Alimentation électrique ..... 3
Réglage initial ..... 4
Commandes de fonctionnement ..... 6
Utilisation du distributeur pour faire des boissons de type granité ..... 8
Utilisation du distributeur pour les boissons liquides froides ..... 8
Programmation ..... 9
Autres recommandations ..... 13
Entretien régulier recommandé ..... 13
Nettoyage quotidien recommandé ..... 14
Instructions de remplissage automatique ..... 16
Avis à l'utilisateur ..... 17


## AMÉNAGEMENT DE L'EMPLACEMENT

Ce distributeur est très lourd. Placez-le sur un plan de travail solide pouvant soutenir au moins 180 livres. Il est conçu uniquement pour une utilisation intérieure.

Réservez un dégagement d'au moins 6 pouces à l'arrière de l'appareil. Cet espace est nécessaire pour que l'air puisse circuler, pour permettre le retrait du filtre à air et pour le nettoyage. Un dégagement d'environ six pouces est aussi recommandé entre les côtés du distributeur et un mur latéral ou un autre appareil. Le distributeur fonctionnera mieux s'il n'est pas placé près d'un appareil de chauffage. Allouez de l'espace pour permettre de nettoyer le distributeur.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**MISE EN GARDE** – Une installation électrique inadéquate peut endommager les composantes électriques. Un électricien doit effectuer l'installation électrique telle que spécifiée ci dessous.

**Modèles ULTRA-1 et ULTRA-2.** Ces distributeurs sont dotés d'un cordon d'alimentation qui se branche dans une prise de courant à deux fils reliée à la terre, avec prise dédiée de 120 volts c.a., 15 ampères, monophasé, 60 Hz. Le connecteur homologue doit être NEMA 5-15R. *(Consultez la plaque signalétique pour connaître précisément l'alimentation électrique nécessaire.)*

**Modèles ULTRA-1A et ULTRA-2A.** Ces distributeurs sont dotés d'un cordon d'alimentation qui se branche dans une prise de courant à deux fils reliée à la terre, avec prise dédiée de 230 volts c.a., 10 ampères, monophasé, 50 Hz. *Consultez la plaque signalétique pour connaître précisément l'alimentation électrique nécessaire.)*

**Modèles ULTRA-1B et ULTRA-2B.** Ces distributeurs sont dotés d'un cordon d'alimentation qui se branche dans une prise de courant à deux fils reliée à la terre, avec prise dédiée de 100 volts c.a., 10 ampères, monophasé, 50 Hz. *(Consultez la plaque signalétique pour connaître précisément l'alimentation électrique nécessaire.)*

**NOTE –** Bunn-O-Matic ne recommande pas l'utilisation d'une rallonge électrique.

## NORME EUROPÉENNE (CE)

- Cet appareil doit être installé dans un endroit où il peut être sous la surveillance étroite de personnel qualifié.
- Pour fonctionner adéquatement, l'appareil doit être installé dans un lieu où la température varie entre 5ºC et 35ºC.
- L'appareil ne doit pas être incliné à plus de 10º pour une utilisation sécuritaire.
- Un électricien doit effectuer l'installation électrique conformément aux codes local et national en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé par jet d'eau.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ni des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ni même par des personnes non expérimentées ou non formées à son utilisation, à moins d'avoir reçu des instructions d'une personne responsable de sa sécurité à l'égard de l'utilisation de l'appareil.
- La supervision d'adultes doivent s'assurer que les enfants ne jouent pas avec cet équipement.
- Si le cordon devenait endommagé, le fabricant ou un réparateur autorisé doit le remplacer par un cordon obtenu du fabricant ou d'un centre autorisé pour éviter tout risque d'accident.
- La machine ne doit pas être immergée pour le nettoyage.

# BUNN-O-MATIC GARANTIE DE PRODUIT COMMERCIAL

Bunn-O-Matic Corporation of Canada (« Bunn ») garantit les appareils qu'elle fabrique ainsi :
1) Cafetières, carafes thermiques, carafes à décanter, serveurs GPR, distributrices de thé glacé / de café glacé, infuseurs-nacelle de type MCP/MCA, serveurs thermiques et serveurs de type Thermofresh (mécanique et numérique) - 1 an pièces et 1 an main-d'œuvre.
2) Tout autre appareil - 2 ans pièces et 1 an main-d'œuvre ainsi que les garanties additionnelles indiquées ci-dessous :
a) Cartes de circuits électroniques et / ou de contrôle - 3 ans pièces et main-d'œuvre.
b) Compresseurs inclus dans l'équipement de réfrigération - 5 ans pièces et 1 an main-d'œuvre.
c) Bavures de mouture sur équipement de moulure de café pour mourde le café afin de répondre à l'analyse de passage au crible original de l'usine - 4 ans pièces et main-d'œuvre ou 40 000 livres de café, selon la première éventualité.
Ces délais de garantie commencent à courir à partir de la date d'installation. Bunn garantit que les appareils fabriqués par elle ne sont affectés d'aucun défaut commercial quant à leur matériel ou leur fabrication, existant au moment de fabrication, et se manifestant pendant la période couverte par la garantie. Cette garantie ne s'applique pas aux appareils, composants ou pièces qui n'ont pas été fabriqués par Bunn ou qui, selon Bunn, auraient subi un usage abusif, une négligence, une altération, une installation impropre, ou un usage impropre, un entretien impropre ou une réparation impropre, un manque de nettoyage et détartrage, des défaillances d'équipement liées à une eau de mauvaise qualité, à des dommages ou à un accident. En outre, cette garantie ne s'applique pas au remplacement des composantes des appareils devant être remplacées dans le cour normal de leur utilisation; cela comprend mais n'est pas limité à des pièces remplaçables par l'utilisateur tels des joints d'étanchéité. Cette garantie est conditionnelle à ce que l'acheteur 1) avise Bunn ponctuellement de toute réclamation en vertu de cette garantie par téléphone au (905) 841-2866 ou par écrit au 280 Industrial Parkway South, Aurora, Ontario L4G 3T9; 2) fasse livrer, à la demande de Bunn, l'appareil défectueux, port payé, à un centre de service autorisé par Bunn; et 3) reçoive une autorisation préalable de la part de Bunn que l'appareil défectueux est sous garantie.

**LA GARANTIE CI-DESSUS EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, CONDITION, ÉCRITE OU ORALE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS MAIS NON LIMITÉE À TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ, DE QUALITÉ MARCHANDE, OU DE CONFORMITÉ À UN USAGE PARTICULIER.** Les agents, concessionnaires ou employés de Bunn ne sont pas autorisés à modifier cette garantie ou à apporter des garanties supplémentaires qui engageront ou affecteront Bunn. Ainsi, les déclarations de ces individus, orales comme écrites, ne constituent pas de garanties et n'engagent pas la responsibilité de Bunn.

Si Bunn détermine à son entière discrétion que l'appareil défectueux est couvert par la garantie, Bunn, à sa discrétion exclusive, pendant que l'appareil est sous garantie, devra soit 1) fournir gratuitement des pièces de rechange et / ou de la main-d'œuvre (pendant le délai applicable de garantie tel qu'indiqué ci-dessus) pour réparer les composants défectueux, à condition que la réparation soit effectuée par un représentant de service autorisé par Bunn; soit 2) remplacer l'équipement ou rembourser le prix d'achat de l'équipement.

**LE RECOURS DE L'ACHETEUR CONTRE BUNN POUR LA VIOLATION DE TOUTE OBLIGATION DÉCOULANT DE LA VENTE DE CET APPAREIL, QU'IL RELÈVE OU NON DE GARANTIE, SERA LIMITÉ, TEL QUE PRÉCISÉ DANS LA PRÉSENTE, À LA RÉPARATION, AU REMPLACEMENT, OU AU REMBOURSEMENT DU PRIX D'ACHAT DE L'APPAREIL, À L'ENTIÈRE DISCRÉTION DE BUNN.**

En aucun cas Bunn ne sera tenu responsable d'autres dommages ou pertes, y compris, mais sans y être limité à, la perte de profits, les ventes perdues, la perte d'utilisation de l'appareil, les réclamations des clients de l'acheteur, le coût du capital, le coût des temps d'arrêt, le coût d'appareils de remplacement, de services de remplacement, ou des installations de remplacement, et touts autres dommages-intérêts spéciaux, accessoires, indirects ou punitifs.

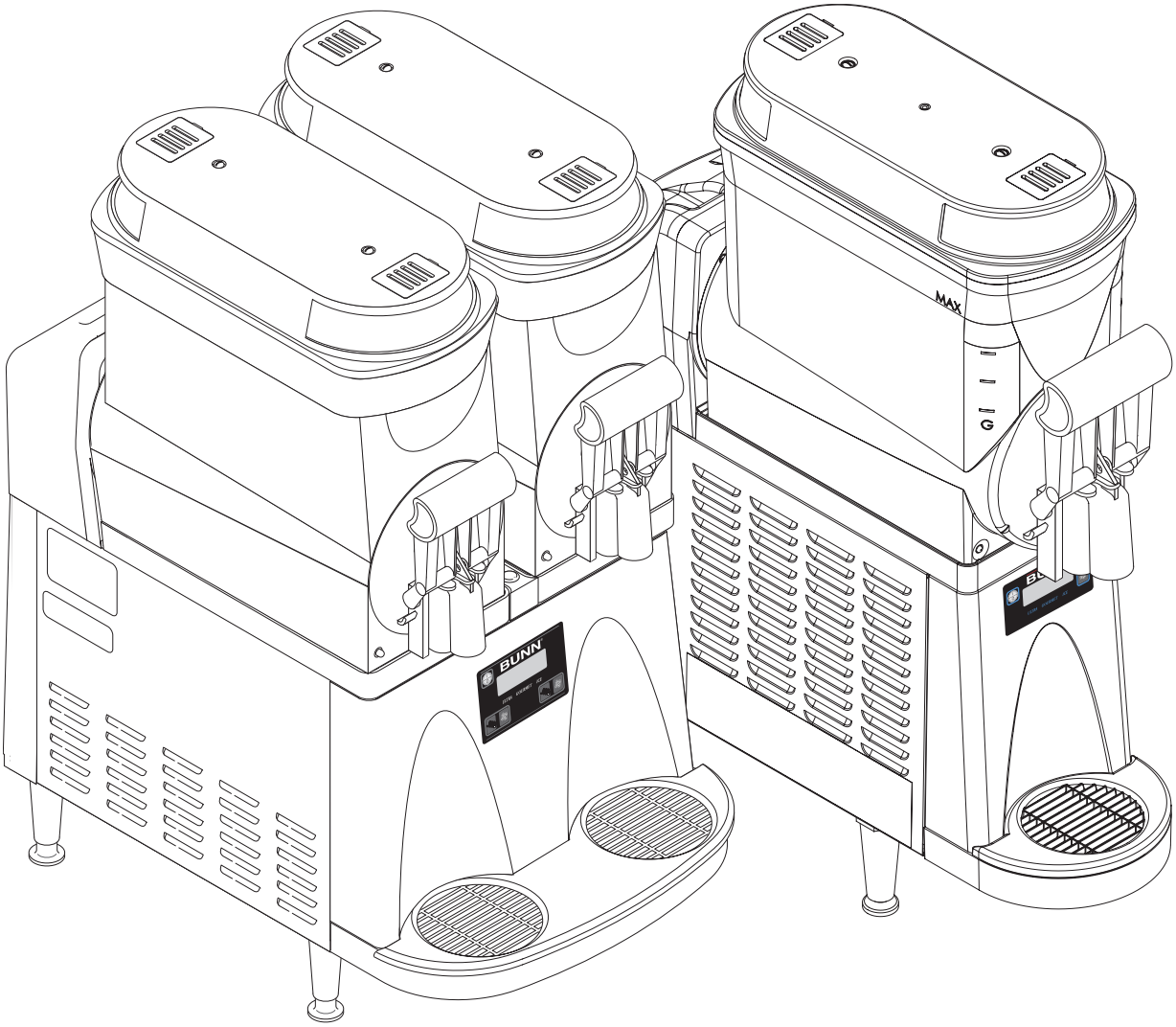
## POLITIQUE DE RETOUR

COMMUNIQUER AVEC BUNN-O-MATIC POUR UNE AUTORISATION DE RETOUR. TOUS LES RETOURS DOIVENT-ÊTRE PRÉCÉDEMMENT AUTORISÉS PAR BUNN-O-MATIC ET SONT SUJETS À DES FRAIS DE RETOUR.

392, AutoPOD, AXIOM, BrewLOGIC, BrewMETER, Brew Better Not Bitter, BrewWISE, BrewWIZARD, BUNN Espress, BUNN Family Gourmet, BUNN Gourmet, BUNN Pour-O-Matic, BUNN, BUNN with the stylized red line, BUNNlink, Bunn-OMatic, Bunn-O-Matic, BUNNserve, BUNNSERVE with the stylized wrench design, Cool Froth, DBC, Dr. Brew stylized Dr. design, Dual, Easy Pour, Easy-Clear, EasyGard, FlavorGard, Gourmet Ice, Gourmet Juice, High Intensity, iMIX, Infusion Series, Intellisteam, My Café, Phase Brew, PowerLogic, Quality Beverage Equipment Worldwide, Respect Earth, Respect Earth with the stylized leaf and coffee cherry design, Safety-Fresh, savemycoffee.com, Scale-Pro, Silver Series, Single, Smart Funnel, Smart Hopper, SmartWAVE, Soft Heat, SplashGard, The Mark of Quality in Beverage Equipment Worldwide, ThermoFresh, Titan, trifecta, Velocity Brew, A Partner You Can Count On, Air Brew, Air Infusion, Beverage Bar Creator, Beverage Profit Calculator, Brew better, not bitter., BUNNSource, Coffee At Its Best, Cyclonic Heating System, Daypart, Digital Brewer Control, Nothing Brews Like a BUNN, Pouring Profits, Signature Series, Tea At Its Best, The Horizontal Red Line, Ultra sont des marques de commerce déposées de Bunn-O-Matic Corporation.

BUNN®

# ULTRA-1
# ULTRA-2




# MANUEL D'INSTALLATION ET D'UTILISATION


## BUNN-O-MATIC CORPORATION OF CANADA

280 INDUSTRIAL PARKWAY SOUTH,
AURORA, ONTARIO, L4G 3T9
TÉLÉPHONE: (905) 841-2866  TÉLÉCOPIEUR: (905) 841-2775


Pour obtenir la plus récente version du manuel d'utilisation ou pour visualiser le catalogue illustré de pièces, le manuel de programmation ou le manuel d'entretien, visitez le site Internet de Bunn-O-Matic, à l'adresse www.bunn.com. Ces manuels sont GRATUITS et le téléchargement des mises à jour est rapide. Pour le service technique, contactez la Bunn-O-Matic Corporation, au numéro 1 800-263-2256.

45246.7000B  03/12 ©2011 Bunn-O-Matic Corporation